SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 165° - Numero 208

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 5 settembre 2024** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Corte suprema di cassazione

Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale

Ministero della difesa

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 33

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 23 luglio 2024, n. **124**.

Regolamento di disciplina dei centri di istruzione per la nautica ai sensi dell'articolo 49-*octies*, del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171.

IL MINISTRO DELLE INFRASTRUTTURE
E DEI TRASPORTI

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

IL MINISTRO DELL'ISTRUZIONE
E DEL MERITO

E

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la legge 27 dicembre 1977, n. 1085, recante «Ratifica ed esecuzione della convenzione sul regolamento internazionale del 1972 per prevenire gli abbordi in mare, con annessi, firmata a Londra il 20 ottobre 1972»;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi»;

Visto il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante «Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado»;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112, recante «Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle regioni ed agli enti locali, in attuazione del capo I della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Visto il decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, concernente il codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE;

Visto il decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, recante «Codice della nautica da diporto ed attuazione della direttiva 2003/44/CE, a norma dell'articolo 6 della legge 8 luglio 2003, n. 172»;

Visto l'articolo 49-*octies* del decreto legislativo n. 171 del 2005, e, in particolare, il comma 15, che demanda a un decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, adottato di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze, dell'istruzione, dello sviluppo economico, ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, previa intesa con la Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, e previa acquisizione del parere del Garante per la protezione dei dati personali ai sensi dell'articolo 36, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/679, la disciplina delle seguenti materie, nonché i tipi di dati trattati, le operazioni eseguibili, il motivo di interesse pubblico rilevante e le misure di tutela degli interessati: *a)* modalità per il riconoscimento e per l'esercizio della vigilanza amministrativa e tecnica sui centri di istruzione per la nautica da parte del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e delle Capitanerie di porto; *b)* modalità di svolgimento dei controlli di cui al comma 3; *c)* modalità per la presentazione della domanda di riconoscimento quale centro di istruzione per la nautica da parte delle associazioni e degli enti nautici di livello nazionale; *d)* requisiti di idoneità; *e)* prescrizioni su locali, arredi, dotazioni e strumenti tecnici e didattici, nonché caratteristiche delle unità da diporto nella disponibilità giuridica del centro di istruzione per la nautica in rapporto ai corsi impartiti; *f)* modalità di svolgimento delle attività di insegnante teorico e di istruttore pratico; *g)* modalità di svolgimento dell'attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche, ivi compresa la durata dei corsi e delle esercitazioni pratiche; *h)* disciplina delle modalità di diffida o sospensione dall'esercizio dell'attività di centro di istruzione della nautica di cui al presente decreto;

Visto il decreto legislativo 12 novembre 2020, n. 160, recante «Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 3 novembre 2017, n. 229, concernente revisione ed integrazione del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, recante Codice della nautica da diporto ed attuazione della direttiva 2003/44/CE, a norma dell'articolo 6 della legge 8 luglio 2003, n. 172, in attuazione dell'articolo 1, comma 5, della legge 7 ottobre 2015, n. 167», e, in particolare, l'articolo 33, commi 1 e 3;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, recante «Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, concernente il regolamento recante norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 29 luglio 2008, n. 146, concernente il regolamento di attuazione dell'articolo 65 del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, recante il codice della nautica da diporto;

Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 25 febbraio 2009, recante «Procedure per la individuazione degli enti e delle associazioni nautiche di li-

vello nazionale, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 65 del 19 marzo 2009»;

Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 3 giugno 2014, concernente la modifica del decreto ministeriale 25 febbraio 2009 recante: «procedure per l'individuazione degli enti e delle associazioni nautiche di livello nazionale» e di individuazione dei parametri di effettuazione dell'attività di vigilanza sugli enti e le associazioni nautiche di livello nazionale, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 191 del 19 agosto 2014;

Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e della mobilità sostenibili 10 agosto 2021, recante «Adozione dei programmi di esame per il conseguimento delle patenti nautiche di categoria A, B e C e modalità di svolgimento delle prove, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 232 del 28 settembre 2021»;

Acquisito il parere del Garante per la protezione dei dati personali, espresso nell'adunanza del 28 settembre 2023;

Acquisita l'intesa della Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, sancita nella seduta del 12 ottobre 2023;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla Sezione consultiva per gli atti normativi nell'adunanza del 21 novembre 2023;

Vista la comunicazione inviata, a norma dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, alla Presidenza del Consiglio dei ministri con nota prot. n. 11688 del 20 marzo 2024 e integrazione del 10 aprile 2024;

ADOTTA
il seguente regolamento:

Art. 1.

Oggetto

1. Il presente regolamento reca la disciplina dei centri di istruzione per la nautica ai sensi dell'articolo 49-*octies*, comma 15, del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171 (di seguito, denominato «Codice»).

Art. 2.

Domanda di riconoscimento

1. Per ottenere il riconoscimento quale centro di istruzione per la nautica, le associazioni e gli enti nautici di livello nazionale presentano domanda, tramite posta elettronica certificata, al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti – Direzione generale per la vigilanza sulle Autorità di sistema portuale, il trasporto marittimo e per vie d'acqua interne.

2. La domanda contiene:

a) la denominazione dell'associazione o dell'ente nautico di livello nazionale e l'indirizzo della sede legale;

b) la documentazione o la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà resa, ove ammessa, ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, comprovanti il possesso dei requisiti soggettivi di cui all'articolo 49-*octies*, comma 5, del Codice;

c) la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di idoneità di cui all'articolo 3 del presente regolamento.

3. Entro sessanta giorni dal ricevimento della domanda, il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti adotta provvedimento motivato di accoglimento o di rigetto, notificato mediante posta elettronica certificata.

Art. 3.

Requisiti di idoneità

1. Ai fini del riconoscimento quale centro di istruzione per la nautica, le associazioni e gli enti nautici di livello nazionale devono possedere, all'atto della presentazione della domanda di cui all'articolo 2, i seguenti requisiti:

a) avere lo scopo, previsto dallo statuto o dall'atto costitutivo, di diffondere la pratica di attività sportive e ricreative senza fine di lucro;

b) avere svolto attività di istruzione o di formazione nel campo della nautica da diporto da almeno cinque anni;

c) operare sul territorio nazionale con un minimo di cinque articolazioni o affiliazioni locali, costituite da almeno tre anni, presenti sul territorio di almeno tre regioni e con almeno cinquanta soci ciascuna.

Art. 4.

Sede e locali

1. Le articolazioni o affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica che svolgono attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche:

a) dispongono di almeno una sede in prossimità di un punto di attracco, in acque marittime o interne, idoneo per unità da diporto a motore o a vela e all'imbarco e sbarco delle persone. Il requisito di prossimità si intende soddisfatto se la distanza della sede dal punto di attracco non è superiore a un chilometro in linea d'aria;

b) hanno la disponibilità giuridica di un'aula indipendente di almeno 25 metri quadrati di superficie e comunque tale da garantire la disponibilità di almeno 1,5 metri quadrati di superficie per ciascun allievo, dotata di idoneo arredamento e separata dagli uffici e da altri locali di ricevimento del pubblico;

c) hanno servizi igienici adeguati secondo la vigente normativa;

d) dispongono di locali conformi al regolamento edilizio vigente nonché alla normativa in materia di prescrizioni igienico-sanitarie, agibilità e abitabilità, destinazione d'uso, sicurezza nei luoghi di lavoro, abbattimento delle barriere architettoniche e a ogni altra disposizione in tema di accesso e uso di locali aperti al pubblico.

Art. 5.

Strumenti tecnici e didattici

1. L'arredamento dell'aula di insegnamento teorico di cui all'articolo 4, lettera *b)*, è costituito almeno dai seguenti strumenti:

a) una cattedra o un tavolo da insegnante;

b) una lavagna delle dimensioni minime di 1,1 metri x 0,8 metri o una lavagna luminosa;

c) postazioni a sedere per gli allievi, dotate di tavolo o piano di scrittura, in proporzione alla superficie dell'aula;

d) due tavoli da carteggio.

2. La dotazione minima del materiale didattico per le lezioni teoriche è costituita da:

a) strumenti:

1) bussola magnetica nautica;

2) barometro aneroide, termometro, orologio sul quale sono indicati i minuti di silenzio radio;

3) strumento di radio posizionamento GPS;

4) cintura di salvataggio;

5) razzo a paracadute, fuoco a mano e boetta fumogena, tutti inerti;

6) estintore portatile;

7) apparato VHF marino (anche portatile) conforme alla normativa vigente;

8) cime di differente diametro;

b) sussidi didattici:

1) fac-simile della tabella delle deviazioni residue per bussola magnetica;

2) carte nautiche di scala diversa, squadrette nautiche e altro materiale per carteggio;

3) tavole per il calcolo delle rette d'altezza, tavole nautiche, tavole di marea ed effemeridi nautiche;

4) carte di analisi meteorologica;

5) rappresentazione grafica raffigurante la volta celeste;

6) rappresentazione grafica raffigurante la rosa dei venti;

7) modello in scala della sezione di un'unità da diporto ovvero rappresentazione grafica raffigurante le strutture principali di uno scafo;

8) rappresentazione grafica delle attrezzature e delle manovre principali di un'imbarcazione da diporto a vela ovvero modello in scala;

9) rappresentazione grafica del funzionamento di un motore marino ovvero relativo modello;

10) rappresentazione grafica raffigurante le regole di manovra previste dal regolamento internazionale per prevenire gli abbordi in mare;

11) rappresentazione grafica raffigurante i segnali sonori previsti dal regolamento internazionale per prevenire gli abbordi in mare;

12) rappresentazione grafica raffigurante le caratteristiche e l'utilizzo delle zattere di salvataggio;

c) documentazione didattica:

1) un volume del portolano del Mediterraneo;

2) elenco dei fari e segnali da nebbia edito dall'Istituto idrografico della Marina militare;

3) radioservizi per la navigazione parte I e II editi dall'Istituto idrografico della Marina militare;

4) un fascicolo degli avvisi ai naviganti editi dall'Istituto idrografico della Marina militare;

5) pubblicazione n. 1111 edita dall'Istituto idrografico della Marina militare;

6) regolamento internazionale per prevenire gli abbordi in mare.

3. I sussidi didattici, a eccezione delle carte nautiche, possono essere resi disponibili tramite sistemi audiovisivi interattivi e supporti multimediali.

Art. 6.

Unità da diporto

1. Le articolazioni o affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica, che svolgono attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche, hanno la disponibilità giuridica di almeno un'unità da diporto, iscritta nell'Archivio telematico centrale della nautica da diporto, adeguata rispetto al tipo di corsi impartiti.

2. Le unità da diporto di cui al comma 1 hanno a bordo i documenti di navigazione e di sicurezza previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre:

a) sono abilitate almeno per il tipo di navigazione per il quale si erogano i corsi per il conseguimento delle patenti nautiche;

b) hanno copertura assicurativa, in conformità alle disposizioni vigenti, per danni a persone imbarcate, a terzi o a cose, causati durante lo svolgimento dei corsi di cui alla lettera *a)* o durante la prova pratica degli esami per il conseguimento delle patenti nautiche. La polizza prevede espressa copertura assicurativa anche per i danni causati nell'esercizio delle predette attività da soggetti diversi dal contraente;

c) durante le esercitazioni pratiche è esposta, in maniera ben visibile, su ciascuna murata, una tabella riportante la scritta «ISTRUZIONE NAUTICA», di dimensioni minime di 100 centimetri per 20 centimetri.

Art. 7.

Attività di insegnante teorico e di istruttore pratico

1. Le articolazioni o affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica, che svolgono attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche, dispongono di uno o più insegnanti di teoria e, per l'effettuazione delle esercitazioni pratiche, di uno o più istruttori pratici, o comunque di uno o più soggetti che cumulano entrambe le funzioni, che possono essere svolte anche dal legale rappresentante o dal responsabile didattico di cui all'articolo 49-*octies*, comma 6, del Codice.

2. Agli insegnanti teorici e agli istruttori pratici di cui al comma 1 si applicano le disposizioni di cui all'articolo 49-*septies*, commi 12, 13 e 14, del Codice e alle relative norme di attuazione.

Art. 8.

Attività di formazione e di preparazione dei candidati

1. L'attività di formazione è articolata in corsi che prevedono lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche nella misura minima indicata nell'Allegato I che costituisce parte integrante del presente regolamento.

2. Le sessioni di formazione hanno la durata massima di quattro ore giornaliere.

3. L'attività di formazione di cui all'allegato I si applica fermo restando quanto previsto dall'articolo 30 del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 29 luglio 2008, n. 146, in tema di estensione delle abilitazioni.

4. Le articolazioni o affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica rilasciano all'allievo un attestato di frequenza relativo allo svolgimento del corso. L'attestato è redatto in duplice originale, di cui uno consegnato all'allievo e l'altro conservato agli atti per cinque anni.

5. Le articolazioni o affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica possono iscrivere ai corsi per il conseguimento delle patenti nautiche esclusivamente i propri soci.

Art. 9.

Modalità di svolgimento dei controlli

1. La vigilanza amministrativa e tecnica sui centri di istruzione per la nautica è svolta, a livello centrale, dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.

2. Le Direzioni generali territoriali del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e le Capitanerie di porto, competenti per territorio, rispettivamente, per le acque interne e per le acque marittime nella fascia costiera, effettuano i controlli, in sede periferica, di cui all'articolo 49-*octies*, comma 3, del Codice.

3. L'attività di controllo di cui al comma 2 è rivolta nei confronti delle articolazioni o affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica ubicate nel territorio di rispettiva competenza che svolgono attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche.

4. I controlli ordinari sono effettuati, con cadenza almeno triennale, sull'esercizio dell'attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche e sulla permanenza dei requisiti prescritti, con riferimento ai seguenti aspetti:

a) accertamento dell'assenza di scopo di lucro;

b) possesso e mantenimento dei requisiti soggettivi e oggettivi per l'esercizio dell'attività;

c) conformità a quanto dichiarato nelle comunicazioni previste dall'articolo 49-*octies*, commi 7 e 9, del Codice;

d) impiego di insegnanti teorici e istruttori pratici in possesso dei requisiti di cui all'articolo 49-*septies*, commi 12, 13 e 14, del Codice;

e) verifica del regolare svolgimento dei corsi per il conseguimento delle patenti nautiche in conformità all'articolo 49-*octies*, comma 8, del Codice;

f) verifica della conformità alle norme vigenti delle unità da diporto utilizzate nei corsi per il conseguimento delle patenti nautiche, con particolare riguardo all'assolvimento dell'obbligo assicurativo;

g) verifica dell'idoneità, efficienza e completezza degli strumenti tecnici e didattici;

h) verifica della conformità dei locali adibiti all'attività didattica a quanto previsto all'articolo 4.

Art. 10.

Diffida, sospensione e interdizione dall'esercizio

1. In caso di irregolarità, omissioni o violazioni nell'esercizio dell'attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche ovvero nel caso di perdita dei requisiti prescritti da parte delle articolazioni o delle affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica, le Direzioni generali territoriali del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e le Capitanerie di porto competenti per territorio adottano, tenuto conto della gravità della fattispecie, provvedimento motivato di diffida, sospensione o interdizione dall'esercizio dell'attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche nei confronti delle predette articolazioni o affiliazioni locali.

2. L'autorità procedente comunica i provvedimenti di cui al comma 1 al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e al centro di istruzione per la nautica al quale l'articolazione o l'affiliazione locale appartiene. Nella comunicazione al centro di istruzione per la nautica al quale l'articolazione o l'affiliazione locale appartiene, vanno adottate misure volte a oscurare eventuali dati di cui all'articolo 10 del regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativi all'insussistenza dei requisiti di cui all'articolo 49-*septies*, comma 6, del Codice.

3. Il provvedimento di diffida è adottato quando sono accertate inosservanze alle prescrizioni concernenti la sede e i locali di cui all'articolo 4 e a quelle concernenti gli strumenti tecnici e didattici di cui all'articolo 5.

4. Il provvedimento di sospensione di cui al comma 1, di durata non inferiore a un mese e non superiore a sei mesi, è adottato se:

a) le articolazioni o le affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica non ottemperano, nei termini previsti, alle disposizioni impartite dagli enti vigilanti con provvedimento di diffida;

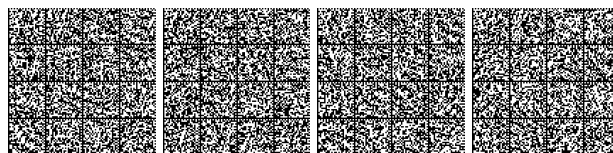
b) non sono state effettuate le comunicazioni previste dall'articolo 49-*octies*, comma 9 del Codice;

c) sono intervenuti tre provvedimenti di diffida nel corso dell'ultimo biennio;

d) sono utilizzate per le esercitazioni pratiche unità da diporto non conformi o non in regola con le dotazioni di sicurezza, con le visite periodiche prescritte dalle disposizioni vigenti o con gli obblighi assicurativi.

5. Il provvedimento di interdizione di cui al comma 1 è adottato in caso di:

a) inosservanza di provvedimenti di sospensione di cui al comma 4;

b) impiego di insegnante teorico o istruttore pratico non in possesso dei requisiti prescritti;

c) irrogazione di più di due provvedimenti di sospensione dell'attività nell'arco dell'ultimo quinquennio;

d) perdita da parte del legale rappresentante dell'articolazione o dell'affiliazione locale del centro di istruzione per la nautica dei requisiti morali di cui all'articolo 49-*septies*, comma 6, del Codice;

e) perdita di uno o più requisiti prescritti per l'esercizio dell'attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche.

Art. 11.

Trattamento dei dati e misure di tutela degli interessati

1. Il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti è titolare del trattamento dei dati personali raccolti, relativi all'esercizio dei centri di istruzione per la nautica e delle loro articolazioni o affiliazioni locali, di cui all'articolo 2, comma 2, dei dati attestanti l'insussistenza o il venir meno dei requisiti di cui all'articolo 49-*octies*, comma 5, lettera *e)*, del Codice, nonché dei dati personali inerenti al provvedimento disciplinare motivato di diffida e di eventuale sospensione o interdizione dall'esercizio dell'attività. Il titolare effettua il trattamento dei dati personali per i motivi di interesse pubblico rilevante di cui all'articolo 2-*sexies*, comma 2, lettera *l)*, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, conformemente alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, nonché a quelle nazionali vigenti.

2. Il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti assicura che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

3. I centri di istruzione per la nautica e le loro articolazioni o affiliazioni locali sono titolari del trattamento dei dati anagrafici degli insegnanti di teoria, degli istruttori pratici e degli allievi, nonché dei dati contenuti nei provvedimenti di cui all'articolo 10, comma 2.

4. Con decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, previa acquisizione del parere del Garante della protezione dei dati personali, vengono individuati, nel rispetto, in particolare, dei principi di proporzionalità rispetto alla specifica finalità perseguita e di minimizzazione, le modalità e i tempi di conservazione dei dati personali nonché le misure tecniche e organizzative volte ad assicurare un adeguato livello di sicurezza del trattamento, con particolare riferimento ai rischi derivanti dalla distruzione, dalla perdita, dalla modifica, dalla divulgazione non autorizzata o dall'accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali, nel rispetto dell'articolo 32 del regolamento (UE) 2016/679.

Art. 12.

Abrogazioni

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento sono abrogati:

a) il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 25 febbraio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 65 del 19 marzo 2009;

b) il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 3 giugno 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 191 del 19 agosto 2014.

Art. 13.

Disposizioni transitorie e finali

1. Le associazioni e gli enti nautici di livello nazionale, già riconosciuti ai sensi del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 25 febbraio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 65 del 19 marzo 2009, sono riconosciuti quali centri di istruzione per la nautica ai sensi del presente regolamento.

2. Le articolazioni o affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica di cui al comma 1, che svolgono attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche, si adeguano alle disposizioni del presente regolamento entro due anni dalla sua entrata in vigore.

Art. 14.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione del presente regolamento non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

2. Le amministrazioni interessate provvedono all'attuazione del presente regolamento con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma, 23 luglio 2024

Il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti
SALVINI

Il Ministro dell'economia e delle finanze
GIORGETTI

Il Ministro dell'istruzione e del merito
VALDITARA

Il Ministro delle imprese e del made in Italy
URSO

Visto, *il Guardasigilli:* NORDIO

Registrato alla Corte dei conti il 28 agosto 2024
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, n. 3265

Allegato I
(ai sensi dell'articolo 8)

Patente nautica	Lezioni di teoria (ore)	Esercitazioni pratiche individuali su unità a motore della durata di 1 ora	Esercitazioni pratiche individuali su unità a vela e motore della durata di 1 ora
D, tipo D1	5	5	
A, C, D, tipo D2 entro 12 miglia	20	5	5
A, C, D, tipo D2 senza limite dalla costa	40 (20 se in possesso di patente entro 12 miglia)	5 (non necessarie se in possesso di patente entro 12 miglia dalla costa)	5 (non necessarie se in possesso di patente entro 12 miglia dalla costa con abilitazione a vela)
B	60	5	

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'Amministrazione competente per materia, ai sensi dell'art. 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica italiana e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Per gli atti dell'Unione europea vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea (GUUE).

Note alle premesse:

— Si riporta il testo dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988 n. 400 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri):

«Art. 17 *(Regolamenti)*. — *Omissis*.

3. Con decreto ministeriale possono essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del Ministro o di autorità sottordinate al Ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di più ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei ministri prima della loro emanazione.

Omissis.».

— La legge 27 dicembre 1977, n. 1085 (Ratifica ed esecuzione della convenzione sul regolamento internazionale del 1972 per prevenire gli abbordi in mare, con annessi, firmata a Londra il 20 ottobre 1972) è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 17 febbraio 1978, n. 48, S.O.

— La legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 18 agosto 1990, n. 192.

— Il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297 (Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 19 maggio 1994, n. 115, S.O. n. 79.

— Il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112 (Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle regioni ed agli enti locali, in attuazione del capo I della legge 15 marzo 1997, n. 59) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 21 aprile 1998, n. 92, S.O. n. 77.

— Il decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 19 luglio 2003, n. 174, S.O. n. 123.

— Si riporta il testo dell'articolo 49-*octies*, comma 15, del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171 (Codice della nautica da diporto ed attuazione della direttiva 2003/44/CE, a norma dell'articolo 6 della legge 8 luglio 2003, n. 172), pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 31 agosto 2005, n. 202, S.O. n. 148:

«Art. 49-*octies (Centri di istruzione per la nautica)*. — *Omissis*.

15. Con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, adottato di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze, dell'istruzione, dello sviluppo economico, ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, previa intesa con la Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, e previa acquisizione del parere del Garante per la protezione dei dati personali ai sensi dell'articolo 36, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/679, sono disciplinate le seguenti materie nonché i tipi di dati trattati, le operazioni eseguibili, il motivo di interesse pubblico rilevante e le misure di tutela degli interessati:

a) modalità per il riconoscimento e per l'esercizio della vigilanza amministrativa e tecnica sui centri di istruzione per la nautica da parte del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e delle Capitanerie di porto;

b) modalità di svolgimento dei controlli di cui al comma 3;

c) modalità per la presentazione della domanda di riconoscimento quale centro di istruzione per la nautica da parte delle associazioni e degli enti nautici di livello nazionale;

d) requisiti di idoneità;

e) prescrizioni su locali, arredi, dotazioni e strumenti tecnici e didattici, nonché caratteristiche delle unità da diporto nella disponibilità giuridica del centro di istruzione per la nautica in rapporto ai corsi impartiti;

f) modalità di svolgimento delle attività di insegnante teorico e di istruttore pratico;

g) modalità di svolgimento dell'attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche, ivi compresa la durata dei corsi e delle esercitazioni pratiche;

h) disciplina delle modalità di diffida o sospensione dall'esercizio dell'attività di centro di istruzione della nautica di cui al presente decreto.

Omissis.».

— Si riporta il testo dell'articolo 33, commi 1 e 3, del decreto legislativo 12 novembre 2020, n. 160 (Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 3 novembre 2017, n. 229, concernente revisione ed integrazione del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, recante Codice della nautica da diporto ed attuazione della direttiva 2003/44/CE, a norma dell'articolo 6 della legge 8 luglio 2003, n. 172, in attuazione dell'articolo 1, comma 5, della legge 7 ottobre 2015, n. 167):

«Art. 33 *(Disposizioni transitorie)*. — 1. Con i regolamenti previsti dagli articoli 49-*septies*, comma 21, e 49-*octies*, comma 15, del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, sono stabiliti i regimi transitori e derogatori di adeguamento ai nuovi requisiti delle scuole nautiche, dei consorzi tra scuole nautiche e dei centri di istruzione per la nautica rispettivamente autorizzati o assentiti, ovvero riconosciuti in data anteriore all'entrata in vigore del presente decreto.

Omissis.

3. Fino all'emanazione del regolamento previsto dall'articolo 49-*octies*, comma 15, del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, per quanto non in contrasto e per quanto non disciplinato dalle disposizioni immediatamente applicabili di cui al medesimo articolo, continua ad applicarsi la disciplina dei centri di istruzione per la nautica di cui al decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti 25 febbraio 2009.

Omissis.».

— Il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 20 febbraio 2001, n. 42, S.O.

— Il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88 (Regolamento recante norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 15 giugno 2010, n. 137, S.O. n. 128.

— Il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 29 luglio 2008, n. 146 (Regolamento di attuazione dell'articolo 65 del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, recante il codice della nautica da diporto) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 22 settembre 2008, n. 222, S.O. n. 223.

Note all'art. 1:

— Per il testo del comma 15 dell'articolo 49-*octies* del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, si vedano le note alle premesse.

Note all'art. 2:

— Si riporta il testo dell'articolo 47 del citato decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445:

«Art. 47 *(Dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà)*. — 1. L'atto di notorietà concernente stati, qualità personali o fatti che siano a diretta conoscenza dell'interessato è sostituito da dichiarazione resa e sottoscritta dal medesimo con la osservanza delle modalità di cui all'articolo 38.

2. La dichiarazione resa nell'interesse proprio del dichiarante può riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui egli abbia diretta conoscenza.

3. Fatte salve le eccezioni espressamente previste per legge, nei rapporti con la pubblica amministrazione e con i concessionari di pubblici servizi, tutti gli stati, le qualità personali e i fatti non espressamente indicati nell'articolo 46 sono comprovati dall'interessato mediante la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà.

4. Salvo il caso in cui la legge preveda espressamente che la denuncia all'Autorità di Polizia Giudiziaria è presupposto necessario per attivare il procedimento amministrativo di rilascio del duplicato di documenti di riconoscimento o comunque attestanti stati e qualità personali dell'interessato, lo smarrimento dei documenti medesimi è comprovato da chi ne richiede il duplicato mediante dichiarazione sostitutiva.».

— Si riporta il testo dell'articolo 49-*octies*, comma 5, del citato decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171:

«Art. 49-*octies (Centri di istruzione per la nautica)*. — *Omissis*.

5. La domanda di riconoscimento quale centro di istruzione per la nautica può essere presentata da soggetti che:

a) sono cittadini italiani, o di uno Stato membro dell'Unione europea o dello Spazio economico europeo ovvero sono cittadini di Paesi terzi in regola con le disposizioni in materia di soggiorno e di lavoro nel territorio dello Stato;

b) hanno compiuto gli anni ventuno;

c) sono in possesso di diploma di istruzione secondaria di secondo grado o di titolo di studio estero riconosciuto o dichiarato equipollente dalle competenti autorità italiane;

d) se cittadini stranieri, sono in possesso di un livello di competenza nella conoscenza della lingua italiana pari almeno al livello B2 (livello intermedio superiore) del quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER). Il requisito della conoscenza della lingua italiana si intende soddisfatto se l'interessato ha conseguito in Italia il diploma di cui alla lettera *c)* ovvero è in possesso della certificazione della conoscenza della lingua italiana come lingua straniera rilasciato da un ente certificatore (CLIQ).

e) soddisfano i requisiti morali di cui all'articolo 49-*septies*, comma 6, del presente codice.

Omissis.».

Note all'art. 7:

— Si riporta il testo dell'articolo 49-*octies*, comma 6, del citato decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171:

«Art. 49-*octies (Centri di istruzione per la nautica)*. — *Omissis*.

6. A ciascun centro di istruzione per la nautica, nonché a ciascuna sua articolazione o affiliazione locale che svolge tale attività, è preposto un responsabile didattico, in possesso dei requisiti di cui al comma 5.

Omissis.».

— Si riporta il testo dell'articolo 49-*septies*, commi 12, 13 e 14, del citato decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171:

«Art. 49-*septies (Scuole nautiche)*. — *Omissis*.

12. Possono svolgere l'attività di insegnamento teorico presso le scuole nautiche di cui al comma 1, i soggetti in possesso dell'abilitazione non inferiore a quella di ufficiale di coperta o di capitano del diporto, gli ufficiali superiori dei Corpi dello stato maggiore e delle Capitanerie di porto della Marina militare che hanno cessato il servizio attivo da almeno cinque anni, i docenti degli istituti tecnici di cui al comma 9, i docenti che hanno svolto attività di docenza presso i medesimi istituti tecnici per almeno cinque anni, anche in posizione di quiescenza da non più di cinque anni, coloro che hanno conseguito da almeno cinque anni la patente nautica di categoria A con abilitazione alla navigazione senza alcun limite di distanza dalla costa, ovvero da almeno due anni la patente nautica di categoria B. L'attività di insegnamento teorico delle tecniche di base della navigazione a vela è svolta dall'istruttore professionale di vela di cui all'articolo 49-*quinquies* del presente codice. Le attività rese dal personale della scuola hanno luogo nel rispetto del regime delle incompatibilità previste dall'articolo 508 del decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297.

13. Possono svolgere attività di istruzione pratica al comando di unità da diporto presso le scuole nautiche i soggetti che hanno conseguito da almeno cinque anni la patente nautica con abilitazione almeno pari a quella che il candidato aspira a conseguire.

L'attività di istruzione pratica delle tecniche di base della navigazione a vela è svolta dall'istruttore professionale di vela di cui all'articolo 49-*quinquies* del presente codice.

14. I soggetti di cui ai commi 12 e 13 devono presentare i seguenti requisiti:

a) hanno un'età non inferiore ad anni ventuno;

b) sono in possesso di diploma di istruzione secondaria di secondo grado o di titolo di studio estero riconosciuto o dichiarato equipollente dalle competenti autorità italiane;

c) sono in possesso dei requisiti morali di cui al comma 6, ad eccezione di quelli inerenti il diritto fallimentare, e non hanno riportato condanne per delitti contro la moralità pubblica e il buon costume;

d) se istruttori pratici, sono in possesso di certificato di idoneità psichica e fisica rilasciato dai medici della Federazione medico-sportiva italiana o dal personale e dalle strutture pubbliche e private convenzionate ai sensi dell'articolo 5 del decreto-legge 30 dicembre 1979, n. 663, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 febbraio 1980, n. 33, e delle relative disposizioni di attuazione;

e) se cittadini stranieri, sono in possesso di un livello di competenza nella conoscenza della lingua italiana pari almeno al livello B2 (livello intermedio superiore) del quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER). Il requisito della conoscenza della lingua italiana si intende soddisfatto se l'interessato ha conseguito in Italia il diploma di cui alla lettera *b)*, ovvero è in possesso della certificazione della conoscenza della lingua italiana come lingua straniera rilasciato da un ente certificatore (CLIQ).

Omissis.».

Note all'art. 8:

— Si riporta il testo dell'articolo 30 del citato decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 29 luglio 2008, n. 146:

«Art. 30 *(Estensione dell'abilitazione)*. — 1. Coloro che sono in possesso di una patente limitata alla navigazione a motore possono estendere l'abilitazione posseduta anche alla navigazione a vela, sostenendo solo la relativa prova pratica.

2. Coloro che sono in possesso di patente per la navigazione entro dodici miglia dalla costa possono conseguire l'abilitazione senza alcun limite di distanza dalla costa, sostenendo un esame integrativo teorico sulle materie non comprese nel programma d'esame previsto per l'abilitazione posseduta.».

Note all'art. 9:

— Si riporta il testo dell'articolo 49-*octies*, commi 3, 7, 8 e 9, del citato decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171:

«Art. 49-*octies (Centri di istruzione per la nautica)*. — *Omissis*.

3. Le direzioni generali territoriali del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e le Capitanerie di porto, competenti per territorio in relazione al luogo ove sono ubicate, rispettivamente per le acque interne e per le acque marittime nella fascia costiera, effettuano controlli ordinari sull'esercizio dell'attività e sulla permanenza dei requisiti da parte delle articolazioni e delle affiliazioni locali dei centri di istruzione per la nautica con cadenza almeno triennale e controlli straordinari a seguito della ricezione di notizie circostanziate circa l'irregolare esercizio dell'attività. Qualora, all'esito delle attività di controllo, sussistano fondati sospetti in ordine alla prescritta assenza dello scopo di lucro, le predette autorità interessano la Guardia di Finanza ai sensi dell'articolo 36, quarto comma, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600. Gli esiti dei controlli, da qualsiasi autorità effettuati, sono comunicati al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.

Omissis.

7. Ciascun centro di istruzione per la nautica comunica l'elenco delle sue articolazioni o affiliazioni locali che svolgono attività di centro di istruzione per la nautica e i nominativi dei relativi responsabili didattici, nonché ogni loro variazione entro trenta giorni dalla data in cui è intercorsa, alla Direzione generale territoriale del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e alla Capitaneria di porto nel cui ambito territoriale sono ubicate le articolazioni o affiliazioni locali.

8. I centri di istruzione per la nautica svolgono attività di formazione e di preparazione dei candidati agli esami per il conseguimento delle patenti nautiche di due o più categorie previste dall'articolo 39, comma 6, tra le quali obbligatoriamente quelle di categoria C e D, possiedono un'adeguata attrezzatura tecnica e didattica, dispongono degli insegnanti e degli istruttori di cui al comma 9 e hanno la disponibilità giuridica di almeno un'unità da diporto adeguata rispetto al tipo di corsi impartiti.

9. Per l'effettuazione dei corsi, il centro di istruzione per la nautica dispone di uno o più insegnanti di teoria e, per l'effettuazione delle esercitazioni pratiche, di uno o più istruttori, o comunque di uno o più soggetti che cumulano entrambe le funzioni. Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 49-*septies*, commi 12, 13 e 14, del presente codice. Il centro di istruzione per la nautica, nonché le sue articolazioni e affiliazioni locali che svolgono tale attività, comunicano al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e alle Capitanerie di porto competenti per territorio, i nominativi del personale insegnante e istruttore impiegato e le loro variazioni, comprovando il possesso dei requisiti prescritti.

Omissis.».

— Per il testo dei commi 12, 13 e 14 dell'articolo 49-*septies* del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, si vedano le note all'articolo 7.

Note all'art. 10:

— Il regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), è pubblicato nella G.U.U.E. 4 maggio 2016, n. L 119.

— Si riporta il testo dell'articolo 49-*septies*, comma 6, del citato decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171:

«Art. 49-*septies (Scuole nautiche)*. — *Omissis*.

6. Salvo che il reato sia estinto o siano intervenuti provvedimenti di riabilitazione, la SCIA per l'esercizio di una scuola nautica non può essere presentata dai soggetti che:

a) sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza;

b) sono sottoposti a misure di sicurezza personali o a misure di prevenzione di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159;

c) hanno riportato condanne a una pena detentiva non inferiore a tre anni o a più pene detentive, che pur singolarmente inferiori a tre anni, nel loro cumulo non sono inferiori a sei anni, o, a prescindere dalla pena in concreto irrogata, per uno dei delitti previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309;

d) sono stati dichiarati interdetti, inabilitati o falliti, ovvero hanno in corso un procedimento per la dichiarazione di fallimento.».

— Per il testo del comma 9 dell'articolo 49-*octies* del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, si vedano le note all'articolo 9.

Note all'art. 11:

— Per il testo del comma 5 dell'articolo 49-*octies* del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, si vedano le note all'articolo 2.

— Si riporta il testo dell'articolo 2-*sexies*, comma 2, lettera *l)*, del citato decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196:

«Art. 2-*sexies (Trattamento di categorie particolari di dati personali necessario per motivi di interesse pubblico rilevante)*. — *Omissis*.

2. Fermo quanto previsto dal comma 1, si considera rilevante l'interesse pubblico relativo a trattamenti effettuati da soggetti che svolgono compiti di interesse pubblico o connessi all'esercizio di pubblici poteri nelle seguenti materie:

Omissis.

l) attività di controllo e ispettive;

Omissis.».

24G00142

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 27 agosto 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il Regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica

dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale 10 ottobre 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 269 del 17 novembre 1995, con il quale è stata riconosciuta l'indicazione geografica tipica dei vini «Sicilia» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 22 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 284 del 6 dicembre 2011 (S.O. n. 252), con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il regolamento di esecuzione n. 2022/1938 del 7 ottobre 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea serie L 268 del 14 ottobre 2022, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024 n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

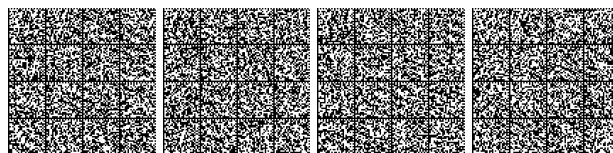
Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Sicilia, su istanza del Consorzio di tutela Vini Sicilia DOC, con sede in Palermo, Via Aurelia Drago n. 38, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Sicilia;

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Sicilia»;

- conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 175 del 27 luglio 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

- entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia»; così come da ultimo modificato con il regolamento di esecuzione n. 2022/1938 del 7 ottobre 2022, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 175 del 27 luglio 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione Europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 27 agosto 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "SICILIA"

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:

-Bianco, anche vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva;
-Rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva;
-Rosato;
-Spumante bianco, ottenuto con metodo classico e charmat;
-Spumante rosato o rosé, ottenuto con metodo classico e charmat;
-con specificazione di uno dei seguenti vitigni o dei loro relativi sinonimi:
-Inzolia anche vendemmia tardiva, superiore e riserva;
-Grillo anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
-Chardonnay anche vendemmia tardiva, passito, superiore riserva e spumante;
-Catarratto anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
-Carricante anche spumante;
-Grecanico anche vendemmia tardiva, superiore, riserva e spumante;
-Fiano anche riserva;
-Damaschino;
-Viogner anche riserva;
-Muller Thurgau;
-Sauvignon anche riserva;
-Pinot grigio anche spumante;
-Nero d'Avola anche rosato, vendemmia tardiva, passito, riserva e spumante;
-Perricone anche rosato e vendemmia tardiva;
-Nerello cappuccio;
-Frappato anche rosato e spumante;
-Nerello mascalese anche rosato e spumante;
-Cabernet franc anche rosato;
-Merlot anche rosato e riserva;
-Cabernet sauvignon anche rosato e riserva;
-Syrah anche rosato, riserva, vendemmia tardiva, passito;
-Pinot nero anche rosato, riserva e spumante;
-Nocera;
-Mondeuse;
-Carignano;
-Alicante;
-Moscato bianco anche vendemmia tardiva, passito e spumante;
-Vermentino;
-Zibibbo anche spumante;
-Petit Verdot anche riserva;
-Sangiovese anche rosato.

2. La Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l’esclusione degli altri vitigni aromatici.

Articolo 2
Base ampelografia

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

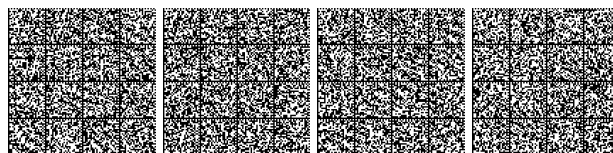
bianco, anche passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva:
- Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Viognier e Sauvignon da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;

rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva:
- Nero d’Avola, Frappato, Nerello mascalese Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Nerello Cappuccio, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;

rosato:
- Nero d’Avola, Frappato, Nerello mascalese, Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;
- Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

Spumante bianco:
- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;

Spumante rosato:
- Nerello Mascalese, Nero d’Avola, Pinot nero, Frappato, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;
- Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

2. La denominazione d’origine controllata “Sicilia” con le seguenti specificazioni di vitigno**:**
Inzolia,
Grillo,
Chardonnay,
Catarratto,
Carricante,
Grecanico,
Fiano,
Damaschino,
Viogner,

Muller Thurgau,
Sauvignon blanc,
Pinot grigio,
Moscato bianco,
Vermentino,
Zibibbo,
Nero d'Avola,
Perricone,
Nerello cappuccio,
Frappato,
Nerello mascalese,
Cabernet franc,
Merlot,
Cabernet sauvignon,
Syrah,
Pinot nero,
Nocera,
Mondeuse,
Carignano,
Alicante,
Petit Verdot,
Sangiovese,
è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
- Possono concorrere, per la restante parte altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

3. La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 2, ivi compreso il vitigno Zibibbo, e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

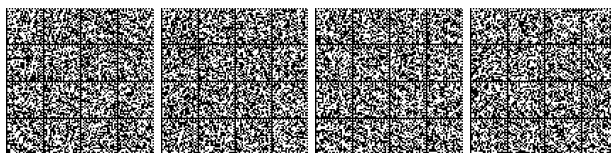
Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo della regione Sicilia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

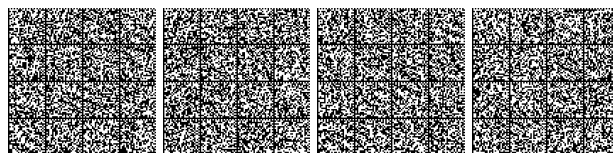
1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

3. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200. Fino alla campagna vitivinicola 2018/2019, sono tuttavia ammessi, esclusivamente per

le province di Agrigento e Caltanissetta, per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, gli impianti con forma di allevamento a tendone con numero dei ceppi non inferiore a 1.100. Dalla campagna vitivinicola 2019/2020 la forma di allevamento a tendone per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, nelle province di Agrigento e Caltanissetta, è ammessa soltanto per il reimpianto.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

tipologie	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol)
Bianco anche riserva	13	11,5
Bianco superiore	10	12
Bianco vendemmia tardiva	8	13
Bianco passito	8	14
Rosso, anche riserva	12	12
Rosso vendemmia tardiva	8	13
Rosato	12	12
Spumante bianco	13	10
Spumante rosato	12	10
Inzolia anche riserva	13	11,5
Inzolia vendemmia tardiva	8	13
Inzolia superiore	10	12
Grillo anche riserva	14	11,5
Grillo vendemmia tardiva	8	13
Grillo passito	8	14
Grillo superiore	10	12
Grillo spumante	14	10,5
Chardonnay anche riserva	13	11,5
Chardonnay vendemmia tardiva	8	13
Chardonnay passito	8	14
Chardonnay superiore	10	12
Chardonnay spumante	13	10
Catarratto anche riserva	13	11,5
Catarratto vendemmia tardiva	8	13
Catarratto passito	8	14
Catarratto superiore	10	12
Catarratto spumante	13	10
Carricante	13	11,5
Carricante spumante	13	10
Grecanico anche riserva	13	11,5
Grecanico superiore	10	12
Grecanico vendemmia tardiva	8	13
Grecanico spumante	13	10

Fiano anche riserva	13	11,5
Damaschino	13	11,5
Viogner anche riserva	13	11,5
Muller Thurgau	13	11,5
Sauvignon anche riserva	13	11,5
Pinot grigio	13	11,5
Pinot grigio spumante	13	10
Moscato bianco	13	11,5
Moscato bianco spumante	13	10
Moscato bianco vendemmia tardiva	8	13
Moscato bianco passito	8	14
Vermentino	13	11,5
Zibibbo	13	11,5
Zibibbo spumante	13	10
Nero d'Avola anche rosato e riserva	14	12
Nero d'Avola vendemmia tardiva	8	13
Nero d'Avola passito	8	13
Nero d'Avola spumante	14	10
Perricone anche rosato	12	12
Perricone vendemmia tardiva	8	13
Nerello Cappuccio	12	12
Frappato anche rosato	12	12
Frappato spumante	13	10
Nerello Mascalese anche rosato	12	12
Nerello Mascalese spumante	13	10
Cabernet franc anche rosato	12	12
Merlot anche rosato e riserva	12	12
Cabernet sauvignon anche rosato e riserva	12	12
Syrah anche rosato e riserva	12	12
Syrah vendemmia tardiva	8	13
Syrah passito	8	13
Pinot nero anche rosato e riserva	12	12
Pinot nero spumante	13	10
Nocera	12	12
Mondeuse	12	12
Carignano	12	12
Alicante	12	12
Petit Verdot anche riserva	12	12
Sangiovese anche rosato	12	12

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco», «rosso», «spumante» e «rosato» si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti

medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. La Regione Sicilia, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

8. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sicilia" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

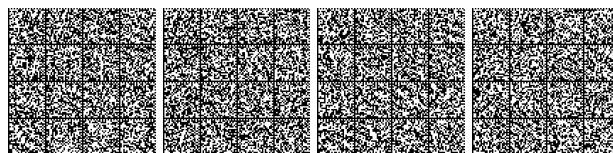
9. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata;

10. La Regione Sicilia, su richiesta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.
Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.
Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto previsto al successivo art. 5, punti 14 e 15. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

11. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Sicilia" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della regione Sicilia.
Conformemente all'articolo 4 del Reg. UE n. 2019/33, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli.
Tuttavia, in conformità all'articolo 4 del Reg. UE n. 2019/33, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35 comma 3 lettera c) della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016

2. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

3. Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

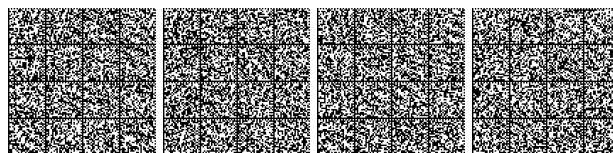
5. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata Sicilia nelle tipologie monovarietali in purezza è consentito l'assemblaggio con mosti o vini, ottenuti da uve a bacca di colore analogo, di vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, in quantità non superiore al 15%.

6. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme unionali e nazionali, con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.

7. È ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

8. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

tipologie	Resa uva/vino %	Produzione massima di vino (hl/ha)
Bianco anche riserva	70	91
Bianco vendemmia tardiva	60	48
Bianco passito	50	40
Bianco superiore	70	70
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso vendemmia tardiva	60	48
Rosso passito	50	40
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	91
Spumante rosato	70	84
Inzolia anche riserva	70	91
Inzolia vendemmia tardiva	60	48
Inzolia superiore	70	70
Grillo anche riserva	70	98
Grillo vendemmia tardiva	60	48
Grillo passito	50	40
Grillo superiore	70	70
Grillo spumante	70	98
Chardonnay anche riserva	70	91
Chardonnay vendemmia tardiva	60	48

Chardonnay passito	50	40
Chardonnay superiore	70	70
Chardonnay spumante	70	91
Catarratto anche riserva	70	91
Catarratto vendemmia tardiva	60	48
Catarratto passito	50	40
Catarratto superiore	70	70
Catarratto spumante	70	91
Carricante	70	91
Carricante spumante	70	91
Grecanico anche riserva	70	91
Grecanico vendemmia tardiva	60	48
Grecanico superiore	70	70
Grecanico spumante	70	91
Fiano anche riserva	70	91
Damaschino	70	91
Viogner anche riserva	70	91
Muller Thurgau	70	91
Sauvignon anche riserva	70	91
Pinot grigio	70	91
Pinot grigio spumante	70	91
Moscato bianco	75	97,5
Moscato bianco spumante	75	97,5
Moscato bianco vendemmia tardiva	60	48
Moscato passito	50	40
Vermentino	70	91
Zibibbo	75	97,5
Zibibbo spumante	75	97,5
Nero d'Avola anche rosato	70	98
Nero d'Avola vendemmia tardiva	60	48
Nero d'Avola riserva	70	98
Nero d'Avola passito	50	40
Nero d'Avola spumante	70	98
Perricone anche rosato	70	84
Perricone vendemmia tardiva	60	48
Nerello Cappuccio	70	84
Frappato anche rosato	70	84
Frappato spumante	70	91
Nerello Mascalese anche rosato	70	84
Nerello Mascalese spumante	70	91
Cabernet franc anche rosato	70	84
Merlot anche rosato e riserva	70	84
Cabernet sauvignon anche rosato e riserva	70	84
Syrah anche rosato e riserva	70	84
Syrah vendemmia tardiva	60	48
Syrah passito	50	40
Pinot nero anche rosato, riserva	70	84
Pinot nero spumante	70	91
Nocera	70	84
Mondeuse	70	84
Carignano	70	84

Alicante	70	84
Petit Verdot anche riserva	70	84
Sangiovese anche rosato	70	84

9. Per tutte le tipologie, tranne che la vendemmia tardiva ed il passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

10. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso vendemmia tardiva qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

11. Per le tipologie Moscato bianco e Zibibbo anche spumante, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

12. Per le tipologie bianco, bivarietali e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino è riferita alla resa delle singole varietà che compongono la partita.

13. Per le tipologie passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

14. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" seguiti dalla menzione riserva il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

15. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata "Sicilia" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

16. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4, punto 10, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.

17. La regione Sicilia con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e dei vini di cui la precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.

18. Per la tipologia rosato anche varietale è consentito la riclassificazione a rosso anche varietale, fermo restando il rispetto delle caratteristiche minime alla produzione e al consumo previste per ogni singola tipologia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Bianco vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Bianco riserva
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Bianco passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol., di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

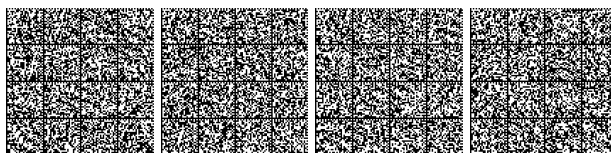
Rosso vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso Passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17 % vol. di cui almeno l'12,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00

Rosato:
colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;
odore: fine, elegante;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Spumante bianco:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Bianco metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;
sapore: sapido, buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry;
titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l

Spumante Rosato:
spuma: fine, persistente;
colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato o Rosè metodo classico:
spuma: fine e persistente
colore: rosa più o meno intenso
profumo: bouquet fine, gentile, ampio
sapore: sapido, di buona struttura e fresco ,da brut nature a extra dry
titolo alcol. vol. tot. minimo: 12,00 % vol
acidità totale minima: 5 g/l
estratto non riduttore minimo: 15g/l

Inzolia:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: dal secco all'abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Inzolia vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate ;
odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;
sapore: dal secco al dolce, , armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Inzolia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: asciutto, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/**l.**

Inzolia riserva:
al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Grillo:
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
odore: elegante, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Grillo vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;
odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Grillo passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolto;;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Grillo Superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

Grillo riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l

Grillo Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Chardonnay passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Chardonnay superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo-19 g/l

Chardonnay riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Chardonnay spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;
odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;
sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Catarratto passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l

Catarratto superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Catarratto riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Catarratto spumante :
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Carricante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale;
sapore: dal secco all'abboccato, fresco, di media struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carricante spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Grecanico:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l

Grecanico superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Grecanico riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Grecanico spumante :
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Fiano riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00g/l

Damaschino:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Viogner:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

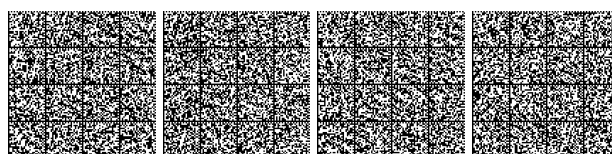
Viogner riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Muller Thurgau:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
odore: caratteristico, aromatico, fruttato;
sapore:, armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Sauvignon:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: caratteristico, fresco;
sapore: fresco, di medio corpo, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Sauvignon riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00g/l.

Pinot Grigio:
colore: giallo paglierino più o meno intenso , talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pinot Grigio spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato Bianco:
colore: da giallo verdolino a giallo paglierino;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Moscato Bianco vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: aromatico caratteristico, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Moscato Bianco passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Moscato Bianco spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dolce, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol. di cui almeno 6% vol effettivo
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Vermentino:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo:
colore: dal giallo verdolino al giallo;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol. di cui almeno 6% effettivo;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nero d'Avola:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:22 g/l.

Nero d'Avola rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l

Nero d'Avola vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola Riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo , armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18%vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

Nero d'Avola spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa, più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Perricone:
colore: rosso rubino intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Perricone rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Perricone vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nerello Cappuccio:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: di medio corpo, armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Frappato:
colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, floreale;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Frappato spumante :
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nerello Mascalese:
colore: rosso rubino tenue;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Nerello Mascalese rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Nerello Mascalese spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cabernet franc:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Franc rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Merlot:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

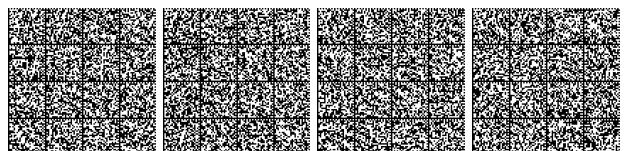
Merlot rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Merlot riserva :
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo , armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, intenso, armonico e gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Syrah rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19g/l

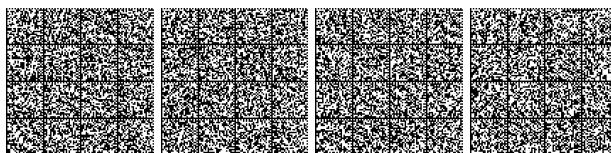
Syrah vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l

Syrah riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18%vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

Pinot Nero:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Pinot Nero Riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, elegante, fruttato, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Pinot Nero rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Pinot Nero spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

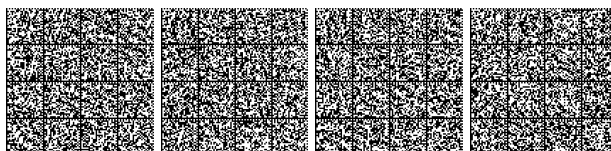
Nocera:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Mondeuse:
colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Carignano:
colore: rosso più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot:
colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei ,
odore: intenso caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot Riserva:

colore: rosso rubino intenso anche tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico;
sapore : dal secco all'abboccato, corposo, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Sangiovese:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Sangiovese rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità fermo restando che nel caso di combinazioni con il vitigno Zibibbo le spiccate peculiarità aromatiche di tale varietà potranno prevalere sulle caratteristiche della varietà in combinazione.

3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 31 comma 10 della Legge n.238 del 12 dicembre 2016.

3. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini "Sicilia" Zibibbo e "Sicilia" Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno "Zibibbo".

4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

5. La denominazione "Sicilia" può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana, purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.

2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Sicilia”, a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l’uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata comprende l’intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.
La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.
Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:
Complesso clastico di deposizione continentale;
Complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);
Complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;
Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;
Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore;
Complesso conglomeratico-arenaceo;
Complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;
Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei;
Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).
Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:
Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.
Ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto.
Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.

Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame
La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani.
Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i "servizi" normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).
Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria.
Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.
Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.
Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.
Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno "Zebib" (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).
La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua "Historiae de la table".
Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo "De rebus Siculis", cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre "Naturali vinorum historia", cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.
Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticolture visse un periodo di crisi dalla quale si risollevò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo "Giornale di viaggio" del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.
Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato "Garibaldi dolce".
Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.
La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.
E' verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.
Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perché conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
- base ampelografica dei vigneti*:* i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.
Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.
La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC "Sicilia". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico,

fino ad ottenere i rinomati vini “Sicilia”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale del Vino e dell’Olio
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it
irvv@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it

L'Istituto Regionale del Vino e dell’Olio è l’Autorità pubblica designata dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi dell’articolo 64 della Legge 238/2016 , che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018 e modificato con DM 3 marzo 2022, pubblicato in G.U. n. 62 del 15 marzo 2022.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni
Sicilia

Tipo di indicazione geografica:
DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli
1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

15. Vino ottenuto da uve appassite

16. Vino di uve stramature

Descrizione dei vini:

1. "Sicilia" Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Moscato Bianco, Vermentino

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi dorati o eventuali riflessi verdolini;

Odore: fine, elegante, delicato, intenso, caratteristico, fruttato, aromatico, persistente;

Sapore: secco, equilibrato, caratteristico, asciutto, armonico, pieno, gradevole, fresco, ,di medio corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

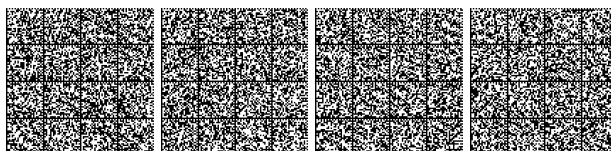
Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

2. "Sicilia" Bianco, Bianco riserva, Inzolia, Inzolia riserva, Grillo, Grillo riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Catarratto, Catarratto riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico riserva, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Pinot Grigio, Zibibbo.

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini; per il Pinot grigio il colore può anche essere talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato;

Odore: fine, elegante, gradevole, intenso, caratteristico, fruttato, talvolta con lieve sentore floreale, aromatico, persistente;

Sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico, sapido, armonico, pieno, gradevole, fresco, di media struttura, intenso, di medio corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

3. "Sicilia" Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve sulle bucce.

Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale persistente, aromatico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11
- Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

4. "Sicilia " Catarratto vendemmia tardiva, Catarratto passito, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Moscato Bianco passito.

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve sulle bucce.

Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale persistente, aromatico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11
- Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

5. "Sicilia" Rosso, Rosso riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali; intenso, elegante, persistente.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo, equilibrato leggermente tannico, fresco, intenso, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

6. "Sicilia" Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah riserva, Pinot Nero, Pinot Nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali; intenso, elegante, persistente.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo, equilibrato leggermente tannico, fresco, intenso, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

7. "Sicilia" Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva, Syrah passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: caratteristico, delicato, persistente.

Sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11
- Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

8. "Sicilia" Rosato, Nero d'Avola rosato, Perricone rosato, Frappato rosato, Nerello Mascalese rosato, Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato, Sangiovese rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso.

Odore: fine, elegante, delicato, caratteristico.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato, fresco.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

9. "Sicilia" Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato o Rosè metodo classico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine, persistente.

Colore: paglierino più o meno intenso o rosa più o meno intenso.

Profumo: bouchet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente.

Sapore: sapido, di buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

10. "Sicilia" Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d'Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso o dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi.

Odore: caratteristico, fine, delicato, fruttato.

Sapore: fresco, armonico, da brut nature a extra dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

11. "Sicilia" Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine, persistente.

Colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino.

Odore: caratteristico, fine.

Sapore: dolce, fresco, armonico, gradevole.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6
- Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Pratiche di vinificazione

.1 PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE

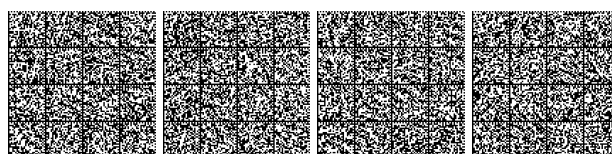
1. Metodi di spumantizzazione

Pratica enologica specifica

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

2. Appassimento delle uve

Pratica enologica specifica

Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore

.2 **RESE MASSIME:**

1. **Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato spumante, Carricante, Carricante spumante**

13000 chilogrammi di uve per ettaro

2. **Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico spumante, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio spumante, Vermentino**

13000 chilogrammi di uve per ettaro

3. **Grillo, Grillo riserva, Grillo spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola spumante**

14000 chilogrammi di uve per ettaro

4. **Moscato Bianco, Moscato Bianco spumante, Zibibbo, Zibibbo spumante**

13000 chilogrammi di uve per ettaro

5. **Frappato spumante, Nerello Mascalese spumante, Pinot nero spumante**

13000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

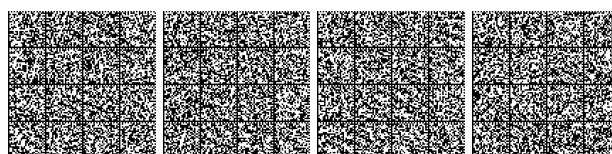
7. **Rosso, Rosso riserva, Rosato, Spumante rosato, Perricone, Perricone rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese rosato, Cabernet franc, Cabernet franc rosato, Merlot, Merlot rosato, Merlot riserva**

12000 chilogrammi di uve per ettaro

8. **Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot nero, Pinot nero rosato, Pinot nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese, Sangiovese rosato**

12000 chilogrammi di uve per ettaro

9. **Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva**

8000 chilogrammi di uve per ettaro

10. Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva

8000 chilogrammi di uve per ettaro

11. Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito

8000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

L'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia

Varietà di uve da vino

Alicante N.

Alicante N. - Gamay

Ansonica B. - Inzolia

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Catarratto bianco comune B. - Catarratto

Catarratto bianco lucido B. - Catarratto

Chardonnay B.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato N.

Frappato N. - Frappato d'Italia

Grecanico dorato B. - Grecanico

Grillo B.

Merlot N.

Mondeuse N.

Moscato bianco B. - Moscato

Moscato bianco B. - Moscato reale

Müller thurgau B.

Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Nerello cappuccio N.

Nerello cappuccio N. - Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Nocera N.

Perricone N.

Perricone N. - Pignatello

Petit verdot N

Pinot grigio - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Syrah N.

Syrah N. - Shiraz

Vermentino B.

Viogner B.

Zibibbo B.

Zibibbo B. - Moscatellone

Descrizione del legame/dei legami

.3 A) INFORMAZIONI SULLA ZONA GEOGRAFICA

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.

Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

Complesso clastico di deposizione continentale;

Complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);

Complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;

Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;

Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore;

Complesso conglomeratico-arenaceo;

Complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;

Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei;

Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.

Ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto.

Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.

Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua

è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani.

Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i “servizi” normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria.

Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.

Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno “Zebib” (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).

La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua “Historiae de la table”.

Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo “De rebus Siculis”, cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre “Naturali vinorum historia”, cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene

attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.

Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticolture visse un periodo di crisi dalla quale si risollevò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo "Giornale di viaggio" del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.

Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato "Garibaldi dolce".

Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.

E' verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.

Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perché conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima

adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

.4 B) INFORMAZIONI SULLA QUALITÀ O SULLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ESSENZIALMENTE O ESCLUSIVAMENTE ATTRIBUIBILI ALL'AMBIENTE GEOGRAFICO

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

.5 C) DESCRIZIONE DELL'INTERAZIONE CAUSALE FRA GLI ELEMENTI DI CUI ALLA LETTERA A) E QUELLI DI CUI ALLA LETTERA B)

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOP "Sicilia". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Sicilia", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento in zona è motivato per salvaguardare la qualità e l'immagine dei vini DOP Sicilia, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia e tempestività dei relativi controlli. Tuttavia, in conformità alla medesima normativa dell'UE e della specifica normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, sono previste autorizzazioni individuali ai soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, assicurando comunque un elenco circoscritto delle Ditte imbottigliatrici fuori zona.

Etichettatura- indicazione varietà uva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini "Sicilia" Zibibbo e "Sicilia" Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno "Zibibbo".

Confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini della DOP "Sicilia" devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale max di 3 l. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta e renana, che possono raggiungere la capacità max di 18 l.

Inoltre, ad esclusione delle tipologie riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti di capacità non inferiore a 2 l e non superiore a 6 l.

Sono ammessi sistemi di chiusura dei recipienti consentiti dalla vigente normativa dell'UE e nazionale, con l'esclusione del tappo a corona.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21933

24A04515

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 6 agosto 2024.

Definizione dei criteri e delle modalità per l'erogazione del contributo relativo alle spese sostenute nell'anno 2024 per gli interventi di efficienza energetica, sisma *bonus*, fotovoltaico e colonnine di ricarica di veicoli elettrici.

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, recante «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, in materia di «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri»;

Visto l'articolo 119 del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2020, n. 77, recante «Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19» (di seguito denominato «decreto-legge n. 34 del 2020»);

Visto l'articolo 121 del decreto-legge n. 34 del 2020 e, in particolare, il comma 1 che ha accordato, ai soggetti che hanno realizzato gli interventi agevolabili ai sensi dell'articolo 119 dello stesso decreto-legge n. 34 del 2020, la facoltà di optare in luogo dell'utilizzo diretto della detrazione: *a)* per un contributo, sotto forma di sconto sul corrispettivo, anticipato dai fornitori che hanno effettuato gli interventi e da questi recuperato sotto forma di credito d'imposta; *b)* per la cessione di un credito d'imposta di pari ammontare ad altri soggetti;

Visto l'articolo 9 del decreto-legge 18 novembre 2022, n. 176, convertito, con modificazioni, dalla legge 13 gennaio 2023, n. 6, (di seguito denominato «decreto-legge n. 176 del 2022»), recante «Misure urgenti di sostegno nel settore energetico e di finanza pubblica», e in particolare il comma 1, che ha modificato l'articolo 119, commi 8-*bis* e 8-*bis*.1, del citato decreto-legge n. 34 del 2020;

Visto il comma 3 del medesimo articolo 9 del citato decreto-legge n. 176 del 2022, con il quale è stata prevista, in relazione agli interventi di cui al comma 8-*bis*, primo e terzo periodo, dell'articolo 119 del decreto-legge n. 34 del 2020, la corresponsione di un contributo, entro un limite di spesa di 20 milioni di euro per l'anno 2023, in favore dei soggetti nelle condizioni reddituali di cui ai citati commi 8-*bis* e 8-*bis*.1 del medesimo articolo 119, da erogarsi dall'Agenzia delle entrate secondo criteri e modalità determinati con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze;

Visto l'articolo 2 del decreto-legge 16 febbraio 2023, n. 11, convertito con modificazioni, dalla legge 11 aprile 2023, n. 38, e in particolare il comma 1, con il quale, a decorrere dall'entrata in vigore del decreto-legge (17 febbraio 2023), in relazione agli interventi agevolabili ai sensi dell'articolo 119 del decreto-legge n. 34 del 2020, è stato escluso l'esercizio delle opzioni dello sconto in fattura e della cessione del credito di cui all'articolo 121, comma 1, dello stesso decreto-legge n. 34 del 2020, fatto salvo quanto stabilito dal comma 2 dello stesso articolo 2 del citato decreto-legge n. 11 del 2023;

Visto il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 31 luglio 2023, recante i criteri e le modalità per l'erogazione del contributo previsto dall'articolo 9, comma 3, del decreto-legge n. 176 del 2022;

Visto l'articolo 1 del decreto-legge 29 dicembre 2023, n. 212, convertito dalla legge 22 febbraio 2024, n. 17, e in particolare il comma 2 con il quale è stato previsto quanto segue: *a)* la corresponsione di un contributo in favore dei soggetti aventi un reddito di riferimento non superiore a 15.000 euro, determinato ai sensi dell'articolo 119, comma 8-*bis*.1, del decreto-legge n. 34 del 2020, per le spese sostenute dal 1° gennaio 2024 al 31 ottobre 2024 in relazione agli interventi di cui al comma 8-*bis*, primo periodo, del citato articolo 119, che entro la data del 31 dicembre 2023 hanno raggiunto uno stato di avanzamento dei lavori non inferiore al 60 per cento; *b)* che tale contributo è erogato a valere sulle risorse di cui al citato articolo 9, comma 3, del decreto-legge n. 176 del 2022 pari a euro 16.441.000 come indicato nel comma 3 dello stesso articolo 1 del decreto-legge n. 212 del 2023; *c)* che detto contributo è erogato dall'Agenzia delle entrate secondo criteri e modalità determinati con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze;

Visto l'articolo 38-*bis* del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600, recante disposizioni per il recupero dei contributi indebitamente percepiti;

Visto l'articolo 1, comma 3, del predetto decreto-legge n. 212 del 2023, relativo alla copertura finanziaria del contributo di cui al comma 2 dello stesso articolo;

Ritenuta la necessità di dare attuazione a quanto previsto dall'articolo 1, comma 2, del decreto-legge n. 212 del 2023;

Decreta:

Art. 1.

Oggetto

1. Il presente decreto reca i criteri e le modalità per l'erogazione del contributo previsto dall'articolo 1, comma 2, del decreto-legge n. 212 del 2023 (di seguito denominato «il contributo»).

2. Il contributo di cui al presente decreto è un contributo a fondo perduto che non produce effetti fiscali per il beneficiario.

3. Il contributo è erogato a valere sulle risorse di cui all'articolo 9, comma 3, del decreto-legge 18 novembre 2022, n. 176, convertito, con modificazioni, dalla legge 13 gennaio 2023, n. 6, già trasferite alla contabilità speciale n. 1778 dell'Agenzia delle entrate, nei limiti delle somme compensate in termini di fabbisogno e indebitamento netto di cui all'articolo 1, comma 3, del decreto-legge 29 dicembre 2023, n. 212.

Art. 2.

Beneficiari del contributo

1. Il contributo è erogato alle persone fisiche che, al di fuori dell'esercizio di attività di impresa, arte o professione, sostengono spese per gli interventi di cui all'articolo 119, comma 8-*bis*, primo periodo, del decreto-legge n. 34 del 2020, per i quali sussistano le seguenti condizioni:

a) l'intervento ha raggiunto, entro la data del 31 dicembre 2023, uno stato di avanzamento dei lavori non inferiore al 60 per cento, asseverato ai sensi dell'articolo 119, comma 13, del decreto-legge n. 34 del 2020 e oggetto di opzione per lo sconto in fattura o per la cessione del credito ai sensi dell'articolo 121, comma 1, lettere *a)* e *b)*, del decreto-legge n. 34 del 2020;

b) il richiedente ha avuto nell'anno 2023 un reddito di riferimento, determinato ai sensi dell'articolo 119, comma 8-*bis*.1, del decreto-legge n. 34 del 2020, non superiore a 15.000 euro.

Art. 3.

Spese ammesse al contributo

1. Il contributo è erogato in relazione alle spese agevolabili sostenute per gli interventi di cui all'articolo 119, comma 8-*bis*, primo periodo, per le quali, ai sensi della predetta disposizione, spetta la detrazione limitatamente al 70 per cento del loro ammontare.

2. Il contributo è determinato in relazione alle spese agevolabili sostenute direttamente dal richiedente, ovvero, per gli interventi condominiali, imputate al medesimo, entro un limite massimo di spesa di 96.000 euro.

3. Ai fini dell'erogazione del contributo rilevano soltanto le spese sostenute per le quali i relativi bonifici, di cui all'articolo 1, comma 3, del decreto del Ministro delle finanze, di concerto con il Ministro dei lavori pubblici, del 18 febbraio 1998, n. 41, e all'articolo 6, comma 1, lettera *e)*, del decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, del 6 agosto 2020, recante «Requisiti tecnici per l'accesso alle detrazioni fiscali per la riqualificazione energetica degli edifici - cd. Ecobonus», risultano effettuati nel periodo compreso tra il 1° gennaio 2024 e il 31 ottobre 2024.

4. Il limite massimo di spesa di cui al comma 2 è riferito all'ammontare complessivo della spesa sostenuta nel periodo compreso tra il 1° gennaio 2024 e il 31 ottobre 2024 a fronte degli interventi individuati al comma 1. Nel caso in cui la spesa sia stata sostenuta da più soggetti, il limite massimo per ciascun richiedente è ridotto applicando la percentuale derivante dal rapporto tra l'importo della spesa sostenuta dal richiedente e l'importo complessivo della spesa sostenuta da tutti i soggetti aventi diritto.

Art. 4.

Richiesta del contributo

1. Ai fini dell'erogazione del contributo, le persone fisiche di cui all'articolo 2 trasmettono entro il 31 ottobre 2024, in via telematica, un'istanza all'Agenzia delle entrate nella quale attestano il possesso dei requisiti indicati all'articolo 2. Ciascun richiedente può presentare soltanto una richiesta di contributo in relazione alle spese sostenute per una sola unità immobiliare.

2. L'istanza di cui al comma 1 può essere presentata, per conto del richiedente, anche da un intermediario di cui all'articolo 3, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1998, n. 322, delegato al servizio del cassetto fiscale dell'Agenzia delle entrate.

3. Le modalità di compilazione dell'istanza di cui al comma 1, il suo contenuto informativo e ogni altro elemento necessario all'erogazione del contributo sono definiti con provvedimento del direttore dell'Agenzia delle entrate da adottare entro sessanta giorni dalla pubblicazione del presente decreto.

Art. 5.

Modalità di determinazione del contributo

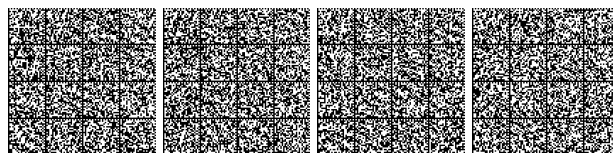
1. Nell'istanza di cui all'articolo 4, comma 1, il richiedente indica l'importo del contributo richiesto che non può essere superiore al 30 per cento delle spese ammesse al contributo ai sensi dell'articolo 3.

2. L'Agenzia delle entrate eroga i contributi sulla base dei criteri indicati ai commi 3, 4 e 5.

3. Se le risorse stanziate sono sufficienti per l'erogazione integrale di tutti i contributi richiesti, l'Agenzia delle entrate determina l'ammontare del contributo in misura pari al 100 per cento dell'importo richiesto. Qualora le risorse stanziate non siano sufficienti ad assicurare l'erogazione integrale di tutti i contributi richiesti, le medesime sono destinate prioritariamente all'erogazione di contributi, determinati secondo i criteri indicati ai commi 4 e 5, a favore dei richiedenti che adibiscono ad abitazione principale l'unità immobiliare oggetto dell'intervento, ovvero, per gli interventi effettuati dai condomini, l'unità immobiliare facente parte del condominio e sono titolari di un diritto di proprietà o di un diritto reale di godimento sulla medesima unità immobiliare. Nell'ipotesi in cui le richieste di contributo inviate dai soggetti per i quali sussistono le condizioni di cui al secondo periodo siano soddisfatte integralmente, le risorse residue sono destinate all'erogazione di contributi, determinati secondo i criteri indicati ai commi 4 e 5, a favore dei richiedenti che non soddisfano dette condizioni.

4. L'Agenzia delle entrate determina l'ammontare del contributo da erogarsi a ciascun richiedente tenendo conto del rapporto percentuale tra l'ammontare delle risorse e l'ammontare dei contributi richiesti. Detto ammontare è determinato come segue:

a) se il rapporto percentuale tra l'ammontare delle risorse e l'ammontare dei contributi richiesti è superio-

re al 100 per cento, il contributo è pari al 100 per cento dell'importo richiesto;

b) se il rapporto percentuale tra l'ammontare delle risorse e l'ammontare dei contributi richiesti è compreso fra il 3 e il 100 per cento, il contributo si determina applicando all'importo richiesto la percentuale risultante;

c) se il rapporto percentuale tra l'ammontare delle risorse e l'ammontare dei contributi richiesti è inferiore al 3 per cento, il contributo si determina applicando all'importo richiesto la percentuale del 3 per cento.

5. Nel caso in cui il contributo sia determinato secondo quanto previsto al comma 4, lettera *c)*, il contributo stesso è erogato, fino ad esaurimento delle risorse, sulla base dell'ordine cronologico delle date del primo bonifico effettuato dai richiedenti nel periodo di cui all'articolo 3, comma 3. In presenza di istanze che indicano la medesima data di effettuazione del primo bonifico e di insufficienza delle risorse per l'erogazione dei contributi richiesti, il contributo è erogato sulla base dell'ordine cronologico di presentazione delle istanze di cui all'articolo 4, fino ad esaurimento delle risorse.

6. Le percentuali di erogazione di cui al presente articolo sono comunicate con provvedimento del direttore dell'Agenzia delle entrate da emanarsi entro il 30 novembre 2024.

Art. 6.

Erogazione del contributo

1. Il contributo è corrisposto dall'Agenzia delle entrate mediante accreditamento diretto sul conto corrente bancario o postale indicato dal richiedente nell'istanza di cui all'articolo 4, comma 1, e intestato o cointestato al richiedente.

Art. 7.

Controlli

1. L'Agenzia delle entrate, qualora accerti che il contributo sia in tutto o in parte non spettante, procede al controllo e al recupero del relativo importo secondo le disposizioni di cui all'articolo 38-*bis* del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600.

Art. 8.

Disposizioni finanziarie

1. I fondi occorrenti per l'erogazione del contributo di cui al presente decreto sono quelli individuati dall'articolo 1, comma 3, del decreto-legge 29 dicembre 2023, n. 212, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 febbraio 2024, n. 17.

2. Alle attività previste dal presente decreto si provvede nell'ambito delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

Il presente decreto sarà trasmesso ai competenti organi di controllo e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 agosto 2024

Il Ministro: GIORGETTI

Registrato alla Corte dei conti il 21 agosto 2024
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, reg. n. 1152

24A04548

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 12 agosto 2024.

Nomina del commissario straordinario e del comitato di sorveglianza di Vercam, Work Distribuzione e Work Siderurgica, in amministrazione straordinaria.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

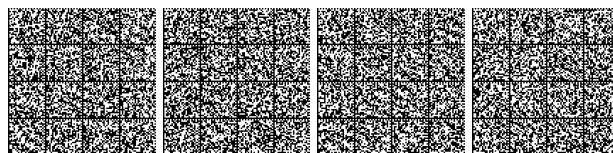
Visto il decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270, recante «Nuova disciplina dell'amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274», e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto 10 aprile 2013, n. 60 del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro della giustizia, recante determinazione dei requisiti di professionalità e onorabilità dei commissari giudiziali e straordinari delle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in crisi, ai sensi dell'art. 39, comma 1, del decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270;

Vista la direttiva del Ministro delle imprese e del made in Italy 11 maggio 2023, e successiva integrazione, recante la definizione del procedimento e degli ulteriori criteri di orientamento della discrezionalità amministrativa cui attenersi nell'ambito dei procedimenti per la designazione dei commissari giudiziali, nonché per la nomina dei commissari straordinari e dei comitati di sorveglianza nelle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza;

Visto il decreto del 14 dicembre 2023, con il quale il Tribunale di Venezia ha disposto l'apertura della procedura di amministrazione straordinaria della Work Service Group S.p.a., codice fiscale e partita IVA n. 10260250963, con sede legale in Milano - via Benvenuto Cellini n. 1;

Visto il proprio decreto del 19 dicembre 2023, con cui è stato nominato commissario straordinario della società Work Service Group S.p.a. in amministrazione straordinaria il prof. avv. Francesco Grieco;

Visto il proprio decreto del 18 marzo 2024, con cui è stato nominato il comitato di sorveglianza nella predetta procedura nelle persone del dott. Giorgio Garonne Tangorra in qualità di presidente, dott. Matteo Petrella in qualità di esperto e la società Serena S.r.l. in rappresentanza del ceto creditorio;

Vista la sentenza n. 79/2024 in data 29 maggio 2024 del Tribunale di Venezia, con cui è stato dichiarato lo stato di insolvenza della società VER.CAM S.r.l. con sede legale in Roma - piazza Antonio Mancini, iscritta al registro imprese di Roma, codice fiscale e partita IVA n. 14713041003;

Vista la sentenza n. 78/2024 in data 3 giugno 2024 del Tribunale di Venezia, con cui è stato dichiarato lo stato di insolvenza della società Work Distribuzione S.r.l. con sede legale in Milano - via Larga n. 31, iscritta al registro imprese di Milano, codice fiscale e partita IVA n. 10281660968;

Vista la sentenza n. 83/2024 in data 14 giugno 2024 del Tribunale di Venezia, con cui è stato dichiarato lo stato di insolvenza della società Work Siderurgica S.r.l. con sede legale in Milano - via Federico Caprilli n. 25, iscritta al registro imprese di Milano, codice fiscale e partita IVA n. 10281670967;

Visti i decreti in data 31 luglio 2024, con i quali il Tribunale di Venezia ha disposto l'apertura della procedura di amministrazione straordinaria delle sopra citate VER.CAM S.r.l., Work Distribuzione S.r.l. e Work Siderurgica S.r.l., tutte controllate dalla capogruppo Work Service Group S.p.a. in amministrazione straordinaria;

Visto l'art. 85 del decreto legislativo n. 270/1999, il quale dispone che alla procedura di amministrazione straordinaria delle imprese del gruppo sono preposti gli stessi organi nominati per la procedura madre;

Ritenuto di dover procedere alla nomina del commissario straordinario e del comitato di sorveglianza nella procedura di amministrazione straordinaria delle società VER.CAM S.r.l., Work Distribuzione S.r.l. e Work Siderurgica S.r.l.;

Visti gli articoli 38, comma 3, e 105, commi 2 e 4, del decreto legislativo n. 270/1999, in materia di pubblicità dei provvedimenti ministeriali di nomina dei commissari;

Decreta:

Art. 1.

Nella procedura di amministrazione straordinaria della società VER.CAM S.r.l. con sede legale in Roma, codice fiscale e partita IVA n. 14713041003, e della società Work Distribuzione S.r.l. con sede legale in Milano, codice fiscale e partita IVA n. 10281660968, nonché della società Work Siderurgica S.r.l. con sede legale in Milano, codice fiscale e partita IVA n. 10281670967, in premessa indicate, è nominato commissario straordinario il prof. avv. Francesco Grieco, nato a Bari (BA) il 29 luglio 1977, codice fiscale GRCFNC77L29A662, già commissario straordinario della società Work Service Group S.p.a. in amministrazione straordinaria (procedura madre).

Alla procedura di amministrazione straordinaria delle citate società VER.CAM S.r.l., Work Distribuzione S.r.l e Work Siderurgica S.r.l. è preposto il medesimo comitato di sorveglianza nominato per la procedura madre.

Art. 2.

L'incarico di commissario straordinario, di cui all'art. 1, comma 1, è limitato al periodo di esecuzione del programma della procedura e terminerà, in caso di adozione di un programma di cessione dei complessi aziendali, alla data del decreto del competente tribunale, con il quale è dichiarata la cessazione dell'esercizio di impresa a norma dell'art. 73 del decreto legislativo n. 270/1999, ovvero alla chiusura della procedura, in caso di adozione di un programma di ristrutturazione.

Il presente decreto è comunicato, a cura della competente Direzione generale, ai sensi degli articoli 38, comma 3, e dell'art. 105, comma 4, del decreto legislativo n. 270/1999.

Roma, 12 agosto 2024

Il Ministro: URSO

24A04551

DECRETO 14 agosto 2024.

Nomina del commissario straordinario e del comitato di sorveglianza della società Work Distribuzione Italia, in amministrazione straordinaria.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto il decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270, recante «Nuova disciplina dell'amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274», e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto 10 aprile 2013, n. 60 del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro della giustizia, recante determinazione dei requisiti di professionalità e onorabilità dei commissari giudiziali e straordinari delle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in crisi, ai sensi dell'art. 39, comma 1, del decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270;

Vista la direttiva del Ministro delle imprese e del made in Italy 11 maggio 2023, e successiva integrazione, recante la definizione del procedimento e degli ulteriori criteri di orientamento della discrezionalità amministrativa cui attenersi nell'ambito dei procedimenti per la designazione dei commissari giudiziali, nonché per la nomina dei commissari straordinari e dei comitati di sorveglianza nelle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza;

Visto il decreto del 14 dicembre 2023, con il quale il Tribunale di Venezia ha disposto l'apertura della procedura di amministrazione straordinaria della Work Service Group S.p.a., C.F. e P. I.V.A. n. 10260250963, con sede legale in Milano - via Benvenuto Cellini n. 1;

Visto il proprio decreto del 19 dicembre 2023, con cui è stato nominato commissario straordinario della società Work Service Group in amministrazione straordinaria il prof. avv. Francesco Grieco;

Visto il proprio decreto del 18 marzo 2024 con cui è stato nominato il comitato di sorveglianza nella predetta procedura nelle persone del dott. Giorgio Garonne Tangorra in qualità di presidente, dott. Matteo Petrella in qualità di esperto e la società Serena S.r.l in rappresentanza del ceto creditorio;

Visti la sentenza n. 59/2024 in data 11-19 aprile 2024 del Tribunale di Venezia, con cui è stato dichiarato lo stato di insolvenza della società Work Distribuzione Italia S.r.l - C.F. e P. IVA 14713031004, REA n. RM-1541005 - con sede legale in Roma - piazza Antonio Mancini n. 4;

Visto il decreto in data 17 luglio 2024, con il quale il Tribunale di Venezia ha disposto l'apertura della procedura di amministrazione straordinaria della sopra citata Work Distribuzione Italia S.r.l, controllata dalla capogruppo Work Service Group in amministrazione straordinaria;

Visto l'art. 85 del decreto legislativo n. 270/1999 il quale dispone che alla procedura di amministrazione straordinaria delle imprese del gruppo sono preposti gli stessi organi nominati per la procedura madre;

Ritenuto di dover procedere alla nomina del commissario straordinario e del comitato di sorveglianza nella procedura di amministrazione straordinaria della società Work Distribuzione Italia S.r.l.;

Visti gli articoli 38, comma 3, e 105, commi 2 e 4, del decreto legislativo n. 270/1999, in materia di pubblicità dei provvedimenti ministeriali di nomina dei commissari;

Decreta:

Art. 1.

Nella procedura di amministrazione straordinaria della società Work Distribuzione Italia, codice fiscale e P. IVA 14713031004, con sede legale in Roma - piazza Antonio Mancini n. 4 - è nominato commissario straordinario il prof. avv. Francesco Grieco, nato a Bari (BA) il 29 luglio 1977, codice fiscale GRCFNC77L29A662, già commissario straordinario della società Work Service Group in amministrazione straordinaria (procedura madre).

Alla procedura di amministrazione straordinaria della citata società Work Distribuzione Italia è preposto il medesimo comitato di sorveglianza nominato per la procedura madre.

Art. 2.

L'incarico di commissario straordinario, di cui all'art. 1, comma 1, è limitato al periodo di esecuzione del programma della procedura e terminerà, in caso di adozione di un programma di cessione dei complessi aziendali, alla data del decreto del competente tribunale, con il quale è dichiarata la cessazione dell'esercizio di impresa a norma dell'art. 73 del decreto legislativo n. 270/1999, ovvero alla chiusura della procedura, in caso di adozione di un programma di ristrutturazione.

Il presente decreto è comunicato, a cura della competente Direzione generale, ai sensi degli articoli 38, comma 3, e dell'art. 105, comma 4, del decreto legislativo n. 270/1999.

Roma, 14 agosto 2024

Il Ministro: URSO

24A04550

DECRETO 14 agosto 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Delta - Società cooperativa in liquidazione», in Genova, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

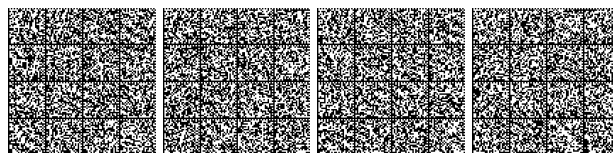
Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visto il decreto ministeriale n. 194/2021 del 25 giugno 2021, con il quale la società «Delta - Società cooperativa in liquidazione» con sede in Genova, è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e l'avv. Fabio Cosentino ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota pervenuta in data 22 aprile 2024, con la quale il citato commissario liquidatore si è dimesso dall'incarico conferitogli;

Ritenuto necessario provvedere alla sostituzione dell'avv. Fabio Cosentino dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa;

Considerato che la Direzione generale per i servizi di vigilanza ha individuato un *cluster* di cinque nominativi di professionisti proposti per l'incarico, selezionati tenuto conto, in via preliminare, dei requisiti per l'iscrizione di cui al punto 1, lettera *c)* ed *e)* e, in secondo luogo, dei criteri di cui al punto 1, lettera *g)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, in osservanza a quanto stabilito dal decreto direttoriale del 30 giugno 2023, come modificato dal decreto direttoriale del 23 febbraio 2024;

Tenuto conto che la commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)* della Direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 25 luglio 2024 ha individuato il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore nell'ambito del *cluster* suddetto;

Decreta:

Art. 1.

1. In sostituzione dell'avv. Fabio Cosentino, dimissionario, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore della società cooperativa «Delta - Società cooperativa in liquidazione», con sede in Genova (codice fiscale 02247800994), la dott.ssa Cristina Citterio, nata a Carate Brianza (MB) il 15 dicembre 1981 (codice fiscale CTTCST81T55B729I), domiciliata in Torino TO), via Valfrè n. 16.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 14 agosto 2024

Il Ministro: URSO

24A04552

DECRETO 19 agosto 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «A.P.A.D. - Analisi progetti attività per il disagio sociale e minorile - Cooperativa sociale - onlus in sigla APAD coop. sociale in liquidazione», in Bologna.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto l'art. 390 del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visto il decreto ministeriale del 16 aprile 2010 n. 195/2010 con il quale la società cooperativa «A.P.A.D. - Analisi progetti attività per il disagio sociale e minorile - cooperativa sociale - onlus in sigla APAD coop. sociale in liquidazione», è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e il dott. Claudio Mengoli ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota pervenuta in data 24 novembre 2022, con la quale il citato commissario liquidatore ha comunicato le proprie dimissioni dall'incarico conferitogli;

Rilevato, altresì, che il dott. Claudio Mengoli, avendo formulato richiesta per l'accesso a riti alternativi, risulta imputato per ipotesi delittuose concernenti la sottrazione di disponibilità finanziarie da procedure di liquidazione coatta amministrativa di cui è commissario liquidatore;

Considerato che la circostanza dianzi richiamata evidenzia gravissime irregolarità gestorie, che hanno irrimediabilmente compromesso il rapporto fiduciario posto alla base dell'incarico commissariale e che risulterebbero idonee a giustificarne la sostituzione, indipendentemente dalle già rassegnate dimissioni;

Ritenuto, pertanto, necessario provvedere senza indugio alla sostituzione del dott. Claudio Mengoli dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa, sia in ragione delle intervenute dimissioni, che in considerazione delle ulteriori circostanze compendiate *supra*;

Vista la terna di professionisti che la Lega nazionale delle cooperative e mutue, associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400 in data 26 febbraio 2024;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla Commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)* della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 16 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)* punto (i) e *g)* della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. Per le motivazioni di cui in premessa, in sostituzione del dott. Claudio Mengoli, dimissionario, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore della

società cooperativa «A.P.A.D. - Analisi progetti attività per il disagio sociale e minorile - cooperativa sociale - onlus in sigla APAD coop. sociale in liquidazione», con sede in Bologna (BO) (codice fiscale 03783870375), il dott. Alessandro Servadei, nato a Bologna (BO) il 22 febbraio 1968 (codice fiscale SRVLSN68B22A944J), ivi domiciliato in via Indipendenza n. 27.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 19 agosto 2024

Il Ministro: URSO

24A04553

DECRETO 19 agosto 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Cooperativa autotrasporti Altedo-Malalbergo-Bentivoglio C.A.A.M.B.», in Malalbergo, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto l'art. 390 del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della Crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 198 del regio-decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle Imprese e del Made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Considerata la competenza direttoriale per l'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa e la nomina dei Commissari liquidatori allora prevista, con decreto direttoriale del 6 ottobre 2011 n. 555/2011 è stata posta in liquidazione coatta amministrativa la società cooperativa «Cooperativa Autotrasporti Altedo-Malalbergo-Bentivoglio C.A.A.M.B.», e il dott. Claudio Mengoli ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota pervenuta in data 24 novembre 2022, con la quale il citato commissario liquidatore ha comunicato le proprie dimissioni dall'incarico conferitogli;

Rilevato, altresì, che il dott. Claudio Mengoli, avendo formulato richiesta per l'accesso a riti alternativi, risulta imputato per ipotesi delittuose concernenti la sottrazione di disponibilità finanziarie da procedure di liquidazione coatta amministrativa di cui è commissario liquidatore;

Considerato che la circostanza dianzi richiamata evidenzia gravissime irregolarità gestorie, che hanno irrimediabilmente compromesso il rapporto fiduciario posto alla base dell'incarico commissariale e che risulterebbero idonee a giustificarne la sostituzione, indipendentemente dalle già rassegnate dimissioni;

Ritenuto, pertanto, necessario provvedere senza indugio alla sostituzione del dott. Claudio Mengoli dall'incarico di Commissario liquidatore della predetta società cooperativa, sia in ragione delle intervenute dimissioni, che in considerazione delle ulteriori circostanze compendiate *supra*;

Vista la terna di professionisti che la Lega nazionale delle cooperative e mutue, associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400 in data 28 febbraio 2024;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)* della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 16 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)* punto (i) e *g)* della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. Per le motivazioni di cui in premessa, in sostituzione del dott. Claudio Mengoli, dimissionario, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore della società cooperativa «Cooperativa Autotrasporti Altedo-Malalbergo-Bentivoglio C.A.A.M.B.», con sede in Malalbergo (BO) (codice fiscale n. 00569540370), il dott. Cosimo Greco, nato a Taranto il 7 gennaio 1975 (codice fiscale GRCCSM75A07L049K), domiciliato in Bologna, via del Lavoro n. 58.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 19 agosto 2024

Il Ministro: URSO

24A04554

DECRETO 20 agosto 2024.

Nomina dei commissari straordinari delle società del Gruppo Valtur, in amministrazione straordinaria.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto il decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270, recante «Nuova disciplina dell'amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274», e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto-legge 23 dicembre 2003, n. 347, convertito con modificazioni dalla legge 18 febbraio 2004, n. 39, recante «Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza», e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro della giustizia, del 10 aprile 2013, n. 60, recante la determinazione dei requisiti di professionalità e onorabilità dei commissari giudiziali e straordinari delle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in crisi, ai sensi dell'art. 39, comma 1, del decreto legislativo n. 270/1999;

Vista la direttiva del Ministro delle imprese e del made in Italy 11 maggio 2023, recante la definizione del procedimento e degli ulteriori criteri di orientamento della discrezionalità amministrativa cui attenersi nell'ambito dei procedimenti per la designazione dei commissari giudiziali, nonché per la nomina dei commissari straordinari e dei comitati di sorveglianza nelle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza, come modificata dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy del 16 ottobre 2023;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 18 ottobre 2011, con il quale la società Valtur S.p.a. è stata ammessa alla procedura di amministrazione straordinaria, a norma dell'art. 2, comma 2, del citato decreto-legge n. 347/2003, e con il quale sono stati contestualmente nominati commissari straordinari l'avv. Stefano Coen, l'avv. Daniele G. Discepolo e il prof. avv. Andrea Gemma;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 10 novembre 2011, con il quale è stato nominato il comitato di sorveglianza, composto dal dott. Paolo Carbone (Presidente), dal dott. Massimo Colletti e dalla dott.ssa Paola Ciccarelli (esperti), nonché da Intesa Sanpaolo S.p.a. e da Fram Group soc. consortile a r.l., quali rappresentanti del ceto creditorio;

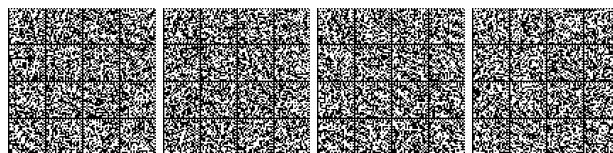
Visti i decreti del Ministro dello sviluppo economico del 15 maggio 2012, con i quali la procedura è stata estesa alle società Mediterraneo Villages S.r.l. a socio unico, Villaggio di Marilleva S.r.l. a socio unico, Villaggio degli Atleti S.r.l. a socio unico, Villaggio di Ostuni S.r.l. a socio unico, e sono stati preposti alle predette procedure i medesimi organi della procedura madre;

Visti i decreti del Ministro dello sviluppo economico del 3 aprile 2014, con i quali la procedura è stata estesa alle società Costa Verde S.r.l. in liquidazione, Torre Pizzo Investimenti S.r.l. in liquidazione, Vedette Viaggi S.r.l. in liquidazione e Multicasa Uno S.r.l. in liquidazione, e sono stati preposti alle predette procedure i medesimi organi della procedura madre;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 10 aprile 2014, di rettifica del decreto del 3 aprile 2014, con riferimento al codice fiscale della società Costa Verde S.r.l. in liquidazione;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 23 luglio 2014, con il quale la procedura è stata estesa alla società Castelgandolfo S.p.a. e sono stati preposti alla predetta procedura i medesimi organi della procedura madre;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 25 giugno 2015, con il quale la società Prelios SGR S.p.a. è stata nominata, in sostituzione di Fram Group, nel comitato di sorveglianza del Gruppo Valtur in amministrazione straordinaria;

Preso atto che, con note acquisite al prot. n. 11629 dell'11 giugno 2024, n. 11718 e n. 11719 del 12 giugno 2024, l'avv. Stefano Coen, il prof. avv. Andrea Gemma e l'avv. Daniele G. Discepolo hanno rassegnato le proprie dimissioni, con effetto immediato;

Visti i *curricula* dell'avv. Roberto Angeloni, del dott. Giampaolo Bassi e dell'avv. Mario Occhipinti, ritenuti idonei all'assunzione dell'incarico di commissari straordinari del Gruppo Valtur in amministrazione straordinaria;

Ritenuto quindi di dover provvedere alla sostituzione dei dimissionari avv. Stefano Coen, avv. Daniele G. Discepolo e prof. avv. Andrea Gemma, con l'avv. Roberto Angeloni, il dott. Giampaolo Bassi e l'avv. Mario Occhipinti;

Decreta:

Art. 1.

Nella procedura di amministrazione straordinaria del Gruppo Valtur sono nominati, in sostituzione dei dimissionari avv. Stefano Coen, avv. Daniele G. Discepolo e prof. avv. Andrea Gemma, i signori:

Roberto Angeloni, nato a Tivoli, il 10 agosto 1966, C.F. NGLRRT66M10L182J;

Giampaolo Bassi, nato a Roma, il 7 febbraio 1961, C.F. BSSGPL61B07H501Z;

Mario Occhipinti, nato a Roma, il 19 agosto 1951, C.F. CCHMRA51M19H501O.

Il presente decreto è comunicato a cura della Direzione generale competente, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del decreto legislativo n. 270/1999.

Il presente decreto sarà trasmesso a cura della Direzione generale competente per la pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, ai sensi dell'art. 105, comma 4, del decreto legislativo n. 270/1999.

Roma, 20 agosto 2024

Il Ministro: URSO

24A04549

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

CORTE SUPREMA DI CASSAZIONE

Annuncio di una richiesta di *referendum* abrogativo

Ai sensi degli articoli 7 e 27 della legge 25 maggio 1970, n. 352, si annuncia che la cancelleria della Corte suprema di cassazione, in data 4 settembre 2024, ha raccolto a verbale e dato atto della dichiarazione resa da diciannove cittadini italiani, muniti dei certificati comprovanti la loro iscrizione nelle liste elettorali, di voler promuovere la raccolta di almeno 500.000 firme di elettori prescritte per la seguente richiesta di *referendum* di cui all'art. 75 della Costituzione:

«Volete voi abrogare l'art. 9, comma 1, lettera *b)*, limitatamente alle parole "adottato da cittadino italiano" e "successivamente alla adozione";

nonché la lettera *f)*, recante la seguente disposizione: "f) allo straniero che risiede legalmente da almeno dieci anni nel territorio della Repubblica.", della legge 5 febbraio 1992, n. 91, recante nuove norme sulla cittadinanza"?».

Dichiarano di eleggere domicilio presso la sede di +Europa, via Santa Caterina da Siena n. 46 - 00186 Roma; email: info@piueuropa.eu - PEC infopiueuropa@pec.it

24A04663

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Entrata in vigore del protocollo di adesione al Trattato Nord Atlantico - NATO - della Repubblica di Slovacchia, firmato a Bruxelles il 26 marzo 2003.

Si è perfezionata la procedura prevista per l'entrata in vigore del protocollo di adesione al Trattato Nord Atlantico - NATO - della Repubblica di Slovacchia, firmato a Bruxelles il 26 marzo 2003.

La ratifica è stata autorizzata con legge n. 255 del 19 agosto 2003, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 212 del 12 settembre 2003.

In conformità a quanto previsto dal suo art. 2, il protocollo è entrato in vigore il 27 febbraio 2004.

24A04516

Entrata in vigore del protocollo di adesione al Trattato Nord Atlantico - NATO - della Repubblica di Slovenia, firmato a Bruxelles il 26 marzo 2003.

Si è perfezionata la procedura prevista per l'entrata in vigore del protocollo di adesione al Trattato Nord Atlantico - NATO - della Repubblica di Slovenia, firmato a Bruxelles il 26 marzo 2003.

La ratifica è stata autorizzata con legge n. 255 del 19 agosto 2003, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 212 del 12 settembre 2003.

In conformità a quanto previsto dal suo art. 2, il protocollo è entrato in vigore il 27 febbraio 2004.

24A04517

Entrata in vigore del protocollo di adesione al Trattato Nord Atlantico - NATO - del Montenegro, firmato a Bruxelles il 19 maggio 2016.

Si è perfezionata la procedura prevista per l'entrata in vigore del protocollo di adesione al Trattato Nord Atlantico - NATO - del Montenegro, firmato a Bruxelles il 19 maggio 2016.

La ratifica è stata autorizzata con legge n. 2 del 16 gennaio 2017, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 14 del 18 gennaio 2017.

In conformità a quanto previsto dal suo art. 2, il protocollo è entrato in vigore il 1° giugno 2017.

24A04518

MINISTERO DELLA DIFESA

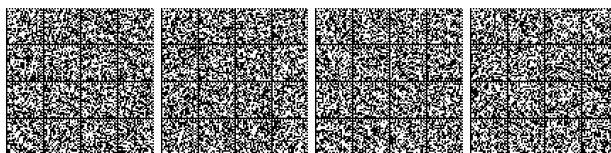
Concessione della croce d'argento al merito dell'Esercito

Con decreto presidenziale 1406 datato 2 luglio 2024 è stata concessa la croce d'argento al merito dell'Esercito al Gen. D. Albamonte Alessandro, nato il 14 aprile 1970 a Taranto, con la seguente motivazione:

«Insegnante di etica e *leadership* militare presso il Comando per la formazione e scuola di applicazione dell'Esercito ha operato con magistrale perizia, esercitando un'azione di indirizzo di eminente rilievo. Grazie alla sua diuturna ed illuminata attività didattica, ha saputo trasmettere principi e valori su cui si fonda il significato dell'essere "militare" e "*leader* militare". Fulgido esempio di incondizionata dedizione all'istituzione e di straordinario senso del dovere, concreta testimonianza dell'essere "soldato" ha contribuito in modo determinante a elevare il lustro e il prestigio dell'Esercito italiano». Torino, dicembre 2017 - marzo 2024.

24A04555

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

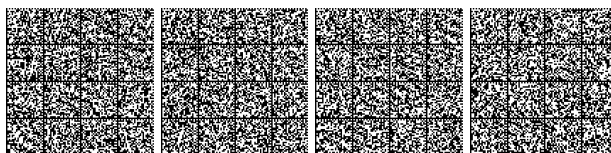
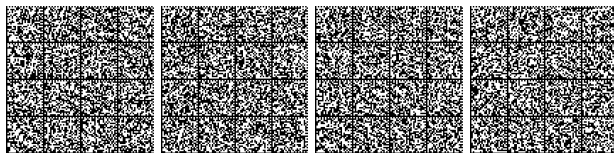
(WI-GU-2024-GU1-208) Roma, 2024 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2024

GAZZETTA UFFICIALE – PARTE I (legislativa)

CANONE DI ABBONAMENTO

Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	(*di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	**€**	**438,00**
	(*di cui spese di spedizione € 128,52*) *	- semestrale	**€**	**239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	(*di cui spese di spedizione € 19,29*)*	- annuale	**€**	**68,00**
	(*di cui spese di spedizione € 9,64*)*	- semestrale	**€**	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:			
	(*di cui spese di spedizione € 41,27*)*	- annuale	**€**	**168,00**
	(*di cui spese di spedizione € 20,63*)*	- semestrale	**€**	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	(*di cui spese di spedizione € 15,31*)*	- annuale	**€**	**65,00**
	(*di cui spese di spedizione € 7,65*)*	- semestrale	**€**	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	(*di cui spese di spedizione € 50,02*)*	- annuale	**€**	**167,00**
	(*di cui spese di spedizione € 25,01*)*	- semestrale	**€**	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(*di cui spese di spedizione € 383,93*)*	- annuale	**€**	**819,00**
	(*di cui spese di spedizione € 191,46*)*	- semestrale	**€**	**431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI (oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita: serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(*di cui spese di spedizione € 40,05*)*	- annuale	**€**	**86,72**
(*di cui spese di spedizione € 20,95*)*	- semestrale	**€**	**55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83+IVA)

Sulle pubblicazioni della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%. Si ricorda che in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica editoria@ipzs.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	**€**	**190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni – SCONTO 5%	**€**	**180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€	18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso.
Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste.
Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. – La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.
RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C